

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	EL CAPRICO RESERVE TANNAT 2016
Vinícola	El Capricho
Safra	
País	Uruguai
Região	Durazno
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Guia Descorchados 90 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A amizade de mais de 30 anos e a paixão pelos vinhos impulsionou a plantação de 7 hectares de vinhedos das castas Tannat, Cabernet Sauvignon, Verdejo, Pinot Noir, Tempranillo e Merlot entre os anos de 2003 e 2004, entretanto, as primeiras garrafas foram comercializadas apenas em 2015.

Durazno, localizada no centro do país, é uma região de clima continental, com uma boa quantidade de horas de sol e pouca amplitude térmica, permitindo uma maturação completa de castas que possuem ciclos longos.

O solo é predominantemente do tipo vertissolo, de textura argilosa, fértil, mas pouco permeável. Porém, devido a sua localização excepcional, no *terroir* que a **El Capricho** está inserida, coexiste um bom teor de areia fina, que melhora a capacidade de retenção de água e nutrientes para as videiras. Dessa forma, tem-se colheitas excepcionais.

O **Reserve Tannat 2016** foi elaborado em tanques de aço inoxidável, através de uma fermentação que decorreu de 10 a 12 dias. Para garantir uma excelente extração de compostos que agregam em sua opulência, uma maceração pós fermentativa de 25 a 30 dias também foi realizada. Por fim, os toques sutis de barricas americanas e francesas, onde maturou por 12 meses, moldaram seus aromas e sabores sem comprometer o caráter potente da casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, groselha), especiarias picantes (pimenta-preta), zimbros e nuances terrosas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo, apresenta estrutura firme, taninos polidos e acidez suculenta; a expressão frutada e o caráter especiado se destacam nos sabores, com um final muito gostoso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



CULINÁRIA