

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Folklore Tinto Cerro Chapeu 2024
<b>Vinícola</b>	Bodega Cerro Chapeu
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Rivera
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tannat e Petit Manseng
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	breve período em barricas de segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	14° a 16°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



**Aglomerada**

## TAÇA



**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Cerro Chapéu foi um projeto pioneiro na América do Sul. Na década de 1970, Francisco Carrau Pujol (Quico), em conjunto com a Universidade da Califórnia em Davis, procuraram um terroir onde pudessem ser plantadas videiras livres de vírus. Santana do Livramento, no Brasil, e a cidade irmã de Rivera, no Uruguai, foram os locais apontados como muito prósperos para isso.

Na microrregião denominada Cerro Chapeu, no país vizinho, a família Carrau encontrou uma propriedade capaz de atender prontamente os seus objetivos. Em meio ao pampa e suas coxilhas de baixa altitude, encontrou-se um solo basáltico e arenoso de cor avermelhada, caracterizado pela baixa fertilidade. Porém, devido à profundidade elevada, garante um armazenamento de água durante os verões, que tendem a ser secos e quentes.

A família cultiva vinhedos na área desde 1975, mas a adega, construída no interior de uma colina, foi concluída apenas em 1997. Nela, todos os processos são conduzidos por gravidade, seguindo uma filosofia de mínima intervenção.

Hoje, a bodega é capitaneada pelo filho de Quico, Francisco Carrau, homem que se tornou especialista na elaboração de Tannat e doutor em química, leveduras e aromas de vinhos. Além disso, foi eleito Winemaker Legend por Tim Atkin.

Toda esta expertise acarretou no Folklore tinto, um vinho elaborado de modo peculiar. 80% do conteúdo corresponde a casta Tannat, mas os outros 20%, representados por Petit Manseng, correspondem as suas cascas de primeira prensagem, sobre as quais a Tannat fermentou. Ou seja, foi realizada uma

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

o bouquet aromático é instigante, contemplando frutas vermelhas frescas (cereja, morango, amora); manteiga, pimenta-preta, favo de mel e manjar de coco

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

exótico e suculento, tem bom corpo, taninos no ponto e acidez viva; os sabores realçam frutas do bosque frescas, com boa persistência

#### 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã



### CULINÁRIA

copigmentação. A fermentação decorreu com leveduras nativas e a malolática, assim como o um breve estágio para clarificação natural, em barricas de segundo uso.

Representando a fauna que permeia o Cerro Chapeu, este vinho exhibe em seu rótulo o Tatu-Mulita, em uma obra assinada pelo artista americano Nicolas V. Sanchez, conhecido por seus trabalhos utilizando caneta esferográfica.