

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Toscanini Reserve Tannat Paso Cuello 2020
Vinícola	Toscanini
Safra	2020
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Paso Cuello
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Do Departamento de Canelones, apresentamos o Toscanini Reserve Tannat — um vinho que é a pura expressão de mais de um século de paixão e tradição vinícola no Uruguai.

A história dessa pequena, mas notável, *bodega* familiar começa em 1894, quando Juan Toscanini e sua esposa trocaram Gênova, na Itália, por Canelón Chico, pertinho de Montevideú. O sonho deles, regado a trabalho e dedicação, culminou na fundação da vinícola em 1908, inicialmente comercializando vinhos sob a marca *La Fuente*.

A grande transformação veio em 1982, com uma modernização completa da bodega e o replantio estratégico dos vinhedos com três castas que se tornariam suas joias: Tannat, Cabernet e Merlot.

Os vinhedos da Toscanini não ficam apenas em Canelón Chico; também são cultivados na clássica sub-região de Paso Cuello, bem perto da divisa com o departamento de Florida. Lá, as videiras dispõem de solos argilo-calcários e recebem a refrescante influência das brisas marítimas que sopram do Atlântico Sul.

Fruto de Paso Cuello, o Reserve Tannat é um verdadeiro *best-seller* da casa, reflexo da excelência da *bodega* quando o assunto é Tannat. É elaborado com uvas colhidas à mão, e vinificadas com 20% de cachos inteiros. A maturação ocorre por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, lapidando sua complexidade e elegância.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras maduras, principalmente ameixa e mirtilo, habilmente escoltadas por toques de café em grãos, cacau, cravo e nuances de folhas secas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho edutor e envolvente; mostra taninos macios e redondos, acompanhados por uma acidez salivante; os sabores refletem a paleta olfativa, principalmente frutas negras e especiarias, levando a um fim de boca de excelente intensidade

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

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

