

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	URUCO CABERNET FRANC 2019
<b>Vinícola</b>	Uruco Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barrica de carvalho e 12 meses de garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Uruco 100% Cabernet Franc é elaborado com uvas colhidas manualmente provenientes do distrito de Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Região considerada privilegiada e reconhecida pela alta qualidade enológica das suas uvas. Os vinhedos são localizados em uma altitude de aproximadamente 1.200 metros, entre os mais altos da região.

Vinícola fundada pelo neto de Felipe Rutini, proveniente de um grande legado familiar de cinco gerações, que remonta ao século XIX e possui característica marcante de tradição em vinificação de alta qualidade e excelência.

Vinho elegante, que respeita a essência do terroir com uma combinação equilibrada de carvalho e frescor dos frutos, com ótima persistência que o torna excelente para ser apreciado sozinho e com harmonizações.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

amora, cereja preta, groselha, sachet d'épices, nuances leves de especiarias doces (baunilha, cravo)

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

típico varietal, que apresenta em boca o reflexo dos seus equilibrados aromas; de acidez média, taninos médios, maduros e aveludados, harmônico e intenso em sabores que remetem a amora, cereja, ameixa negra, grafite, cacau, pimenta, alcaçuz.

#### 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

carnes vermelhas e de caça, queijos de massa dura, risotos e massas à base de molhos vermelhos e carne vermelha, polenta com ragu de carne.



### CULINÁRIA