

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Uruco Cabernet Franc 2021
Vinícola	Uruco Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho + 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2013 por Rafael Reina Rutini, neto de Felipe Rutini (enólogo precursor em Mendoza), a Uruco Wines é uma vinícola boutique com características marcantes de tradição familiar e vinificação de alta qualidade e excelência. Concebido sob a consultoria de Giuseppe Francechinni, o Uruco Cabernet Franc 2021 é elaborado com uvas colhidas manualmente em vinhedos próprios, localizados no distrito de Gualtallary, Valle de Uco. A região é conhecida pela alta qualidade de suas uvas, que são colhidas em uma altitude média de 1200 metros. É um 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

frutas negras (amora, cereja preta, groselha), *sachet d'épices*, nuances leves de especiarias adocicadas, como baunilha, cravo-da-índia e canela

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

amplo e íntegro, apresenta em boca o reflexo dos seus equilibrados aromas; tem acidez fresca e no ponto, taninos médios, maduros e aveludados, tem conjunto harmônico e intenso, destacando as notas de amora, cereja, ameixa negra, grafite, cacau, pimenta e 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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA