

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viggiano Tinaja Tannat 2022
Vinícola	Viggiano Vino Garage
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13%
Maturação	9 meses em ânforas de cerâmica
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O jovem enólogo Martín Viggiano é o autor. Ele está fazendo muito sucesso no Uruguai: em 2023, foi eleito Enólogo Revelação pelo Descorchados de Patricio Tapia e também Jovem Enólogo do ano por Tim Atkin, tudo isso com apenas 7 anos de carreira.

Ele largou a profissão de jornalista em 2017, quando passou a se dedicar a sua verdadeira paixão: os vinhos. No mesmo ano, criou uma vinícola de garagem, a qual mantém até hoje, conciliando com o trabalho na Bodega Cerro del Toro e com o *hobbie* de um podcast chamado Radio Tannat.

Viggiano preza por produções limitadas, mas também inovadoras, focando em vinhos que falam sobre sua origem e sobre a variedade.

O Tinaja é um Tannat da famigerada porção de Las Violetas (Canelones), o epicentro da casta no Uruguai.

Foi vinificado pela fermentação espontânea das uvas, com leveduras autóctones, e foi mantido por 9 meses em jarros de argila de fabricação artesanal, trazidos da Catalunha, na Espanha.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de amora, ameixa, jabuticabas e mirtilos, tudo envolvido por um exuberante floral de violetas, múltiplas especiarias e uma leve nuance terrosa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, temos toda a austeridade de Las Violetas, num Tannat suculento, de taninos finos e pungentes, com muita generosidade de sabor, que leva a um fim de boca marcadamente longo

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



CULINÁRIA