

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Viggiano Tinaja Tannat 2023
Vinícola	Viggiano Vino Garage
Safra	2023
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	TAÇA
Natural	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
Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
Análise gustativa	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
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
CULINÁRIA	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 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