VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ysern Gran Tradición Tannat 2020
Vinícola	Bodega Cerro Chapeu
Safra	2020
País	Uruguai
Região	Rivera
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13,9%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Linha Ysern, da Bodega Cerro Chapeu, é uma homenagem à Margarita Ysern, descendente de viticultores. Foi em 1680 que ela se casou com Jaime Carrau, que até então era filho de pescadores, dando início a tradição vinhateira secular que o sobrenome Carrau possui.

Esta linha tem como proposta conjugar o melhor de cada *terroir* para produzir vinhos de personalidade, sem nunca deixar de lado a tradição e o respeito pela terra. O Ysern Gran Tradition é um varietal de Tannat, feito com um blend de uvas de diferentes parcelas do Cerro Chapeu, área de solo predominantemente arenoso e clima continental.

Cada parcela foi vinificada e envelhecida separadamente, e após 18 meses de estágio, o blend foi feito e então engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de amora, ameixa e um encantador floral de violetas inundam a taça; no segundo plano, surgem toques de especiarias como cravo, cardamomo e baunilha, além de nunces de chocolate amargo e um leve tostado

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: no paladar, mostra-se encorpado, com taninos macios e uma ótima acidez, que equilibra a generosa carga de frutas negra, envolvida por múltiplas especiarias; é um exemplar altamente cativante e com uma persistência de sabor muito longa

CULINÁRIA

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