VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ysern Reserva Tannat 2024
Vinícola	Bodega Cerro Chapeu
Safra	2024
País	Uruguai
Região	Rivera
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Ysern, da Bodega Cerro Chapeu, homenageia Margarita Ysern, descendente de viticultores. Foi em 1680 que ela se casou com Jaime Carrau — até então filho de pescadores — dando início à longa tradição vinhateira da família Carrau.

A proposta da linha é unir o melhor de cada terroir para criar vinhos de personalidade, sem abrir mão da tradição e do respeito pela terra. O Ysern Gran Tradition é um Tannat varietal elaborado a partir de um blend de uvas colhidas em diferentes parcelas do Cerro Chapeu, região de solos predominantemente arenosos e clima continental.

Cada parcela foi vinificada e envelhecida separadamente. Após 6 meses de maturação em barricas de carvalho francês e americano, os vinhos foram então combinados no corte final e engarrafados.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso e profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, frescas e maduras (ameixa, mirtilo, jabuticaba), especiarias adocicadas e picantes, zimbro, floral de violetas e toques minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: harmônico e estruturado, tem taninos polidos e acidez gastronômica; os sabores de frutas negras predominam, com fundo de baunilha e notas de violetas

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, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort