

1752 GRAN TRADICIÓN

50% TANNAT - 30% CAB. SAUVIGNON - 20% ARINARNOA

A Bodega Cerro Chapeu lidera o desenvolvimento das exportações de vinhos do Uruguai, a região vinícola da América do Sul. As propriedades de Cerro Chapeu estão localizadas no ambiente mais puro, de acordo com os índices de sustentabilidade ambiental (ESI) das Universidades de Columbia e Yale. Localizado no departamento de Rivera, a 500 km ao norte de Montevidéu, na fronteira com o Brasil. A adega foi construída em 1997 dentro de uma colina para otimizar recursos e usar a gravidade para minimizar a intervenção no processo de vinificação.



Rivera - Uruguai



50% Tannat, 30% Cabernet Sauvignon e 20% Arinarnoa



Cada variedade de vinifica separadamente, 100% sobre tanques sem bombas com 50% das bagas inteiras. A fermentação finaliza em barricas de carvalho francês. Após este tempo o assemblage é realizado e o corte final é engarrafado com mínima intervenção.



Envelhece 12 meses em carvalho e francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com borda púrpura e núcleo bem escuro.



Aromas complexos que lembram mirtilo, amora e baunilha.



Na boca repete a complexidade do nariz, taninos suaves e persistentes, com diversas camadas de sabor que passam pelos frutos negros e um toque defumado



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Cordeiro assado, carnes com molhos suculentos e churrasco em geral.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 3,8 g/l

Acidez Total: 3,4 g/l

PH: 3,52



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO