

# BODEGAS CARRAU GRAN RESERVA TANNAT/CABERNET

Blend é um dos termos utilizados para designar um vinho de corte. A palavra significa 'mistura' e lembra a combinação de duas ou mais castas de uvas feita para a fabricação do vinho. Essa mistura pode ser feita tanto com castas de um mesmo terroir quanto com uvas de diferentes regiões. A ideia dos produtores é fabricar um vinho mais equilibrado e rico em sabores e aromas.



Las Violetas - Uruguai



Tannat, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc



As uvas foram fermentadas de forma independente em recipientes de aço inoxidável entre 23°C à 25°C durante 10-12 dias.



Envelhece 18 meses em barricas de carvalho francês. Os vinhos envelhecem separadamente.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.



No aromas se percebem frutos vermelhos, passas de ameixa, compota de marmelo e flores como as violetas. Também notas de seu passo por carvalho como baunilha, pimenta negra, tabaco e chocolate.



A maturidade dos taninos faz que seja um vinho intenso, mas equilibrado, com um final amável e persistente.



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



Ideal para acompanhar todo tipo de carnes vermelhas, queijos de massa dura e massas com molhos fortes.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,70 g/l

Acidez Total: 3,50 g/l

PH: 3,57



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO