

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