



DOMNO
IMPORTADORA

Bracco Bosca

Gran Ombú Cabernet Franc



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Franc

SAFRA: 2016

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Seu nome é uma homenagem à árvore Ombú, nativa do Uruguai e que também está presente na região da vinícola. Segundo uma história local, os antigos proprietários das terras da vinícola tinham o costume de guardar suas riquezas sob a árvore Ombú. Com o passar dos anos, a árvore acabou sendo atingida por um raio e perdeu suas folhas. Com o surgimento da vinícola, a árvore ganhou vida novamente, trazendo um significado para a Bracco Bosca de que seus vinhedos são a sua maior riqueza.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi, límpido, vibrante e brilhante.

OLFATO: Apresenta grande intensidade e complexidade, revelando diversas camadas aromáticas. Os aromas frutados aparecem inicialmente de forma dominante, com destaque para ameixa e mirtilo, mas aos poucos dão espaço para notas de especiarias e um sutil toque floral, que remeta à violeta.

PALADAR: Mostra vivo no paladar, com acidez suculenta e vibrantes notas frutadas. A madeira aparece muito bem integrada, dando suporte aos marcantes, porém maduros taninos deste Cabernet Franc. Apresenta amplo volume, mantendo-se consistente desde o ataque inicial até o final de boca.

HARMONIZAÇÃO: Confit de pato, Cordeiro e Risoto de gorgonzola

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2017
92 Pontos - Guia
Descorchados
Ano: 2018



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto



Bracco Bosca

Fundada em 2005, a vinícola familiar está localizada a 8 km de distância do litoral uruguaio e é conhecida pelos seus já clássicos exemplares de Tannat. Elaborados minuciosamente pelas famílias Bracco e Bosca, os vinhos Ombú são cultivados em um micro terroir, na região do Rio Del Plata.