



**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.