



Bracco Bosca

Ombú Tannat

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tannat

SAFRA: 2015

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai

ÁLCOOL: 13,6%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 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 rubi intenso, límpido e brilhante.

OLFATO: Apresenta um aroma intenso, com notas de típicas do varietal. As notas de frutas negras e vermelhas formam o plano de fundo para nuances de pimenta negra e couro e violeta.

PALADAR: Mostra toda elegância que um Tannat pode apresentar. Um vinho macio e equilibrado, com exuberantes notas frutadas.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Massas condimentadas e Queijos de média intensidade

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2015
- Guia Descorchados
Ano: 2017



Safra: 2015
16,5/20 - JANCIS
ROBINSON |
INGLATERRA
Ano: 2017



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.