



Bracco Bosca

Gran Ombú Cabernet Franc

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Franc 100,0%

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 onde está localizada a vinícola. Segundo uma história local, os antigos proprietários das terras que hoje se desenvolvem os vinhedos da Bracco Bosca, tinham o costume de guardar suas riquezas sob uma árvore de Ombú. Com o passar dos anos, a árvore acabou sendo atingida por um raio, perdendo suas folhas e energia. Com o surgimento da vinícola, a árvore ganhou vida novamente, trazendo um significado para a família Bracco Bosca, de que seus vinhedos são a sua maior riqueza. Os vinhedos da Bodega Bracco Bosca situam-se a 8 km do encontro entre o Rio de La Plata e do oceano Atlântico, o que permite produzir uvas que amadurecem lentamente, resultando em harmônicos, com delicada presença mineral.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

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-se 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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 9 meses em barricas de carvalho - 50% do vinho;
- Envase;
- Rotulagem.

