



Bracco Bosca

# Ombú Reserve Tannat

**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tannat 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai

ÁLCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 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: 14,5%

## ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Rubi intenso, límpido e brilhante.

**OLFATO:** De bouquet expressivo, apresenta aroma clássico dos tannats uruguaios. Destacam-se com notoriedade os aromas de frutas silvestres, complementados por notas de trufas, chocolate amargo e uma leve presença de violetas.

**PALADAR:** Em boca, mostra-se elegante e bem elaborado. É um vinho de personalidade marcante, onde os frutos silvestres também tem grande presença, seu sabor é complementado por um toque de chá preto. Os taninos que caracterizam sua uva de origem, neste vinho apresentam-se macios e bem domados.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, Massa ao funghi e Queijos maduros

## 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 5 meses em barricas de carvalho - 50% do vinho;
- Envase;
- Rotulagem.