



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 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: 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 são marcados pela sua uva de origem, neste vinho apresentam-se macios e bem domados.

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



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

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.