



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 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: Risoto de shitake, Confit de pato e Cordeiro

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.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%