

## FICHA TÉCNICA



Bracco Bosca

# Ombú Reserve Syrah



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Syrah | Shiraz 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai 

ÁLCOOL: 12,80%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °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:** Apresenta grande complexidade aromática, com predominantes notas de frutas silvestres complementadas por delicadas impressões de flores negras. Ao evoluir em taça revela notas de café e chocolate, revelando um perfeito equilíbrio entre fruta e madeira.

**PALADAR:** Apresenta-se amplo em boca, com notas de frutas como ameixa seca e morangos maduros envoltas por elegantes nuances de especiarias, com destaque para pimenta preta. Seus taninos são firmes e bem estruturados, alicerçam um vinho potente e robusto.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, Carré de cordeiro e Risoto ao ragu de fraldinha

### 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.

#### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,8%