

FICHA TÉCNICA



Bracco Bosca

Ombú Assemblage



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Syrah | Shiraz 30,0%, Tannat 40,0% e Petit Verdot 30,0%

SAFRA: 2015

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 escuro, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma mostra grande personalidade e intensidade, onde a madeira aparece de forma muito bem integrada. Notas de framboesa se mesclam às nuances de trufas negras e cogumelos, abrindo caminho para um delicado aroma de chocolate amargo.

PALADAR: Vinho de corpo pleno, potente e vivaz. No paladar, prevalecem as marcantes características da Tannat, com taninos firmes, mas muito bem polidos. O final de boca longo, relembrando as notas de chocolate amargo.

HARMONIZAÇÃO: Quindim, Cordeiro, Carnes vermelhas grelhadas e Mousse de maracujá

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 em barricas de carvalho durante 4 meses;- Assemblage;- Envase;- Rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,8%