



## Ysern Tannat-Tannat 2006 Roble

Tomei nesse fim de semana o Ysern Tannat 2006 Roble. Este maravilhoso vinho Uruguaio é produzido com cortes de Tannat provenientes de duas distintas regiões. Uma é a de Cerro Chapeu com seus solos arenosos e clima continental (25%) e a região de Las Violetas com solos argilosos e clima marítimo(75%). Com 9 meses em barrica de Carvalho Americano este exemplar se mostra complexo e com uma boa estrutura. Com aromas de frutas vermelhas como a framboesa e notas de especiarias como a canela e pimenta verde. Apresenta também um leve defumado no início e uma nota de chocolate ao leite. Com boa acidez e taninos bem presentes este vinho é uma ótima companhia para carnes vermelhas. Bom retro gosto lembrando canela e um toque mineral, bem persistente. Linda cor vermelho rubi. 89 pontos pelo método Giancarlo Bossi. Por 29 reais esse vinho se mostra uma excelente compra de uma casta ainda pouco conhecida pelos brasileiros.

<http://www.lechaletvinhos.com.br/item.php?iditem=5246>

### Ysern Roble Tannat/Tannat - Juan Carrau

#### Descrição:

O solo dos vinhedos que originaram este vinho é arenoso avermelhado, profundo e com grande drenagem.

A fertilidade é muito baixa, o que exige um grande controle de qualidade.

Tem coloração vermelho-rubi. Aroma de frutas vermelhas e especiarias, em especial pimenta verde. Ao paladar é redondo e robusto, com taninos maduros e doces, e de final persistente.

Envelhecimento: a fermentação malolática espontânea ocorreu por sobre os sedimentos do vinho, em barris de carvalho americano e francês durante 18 meses.

Las Violetas y Cerro Chapéu, Uruguai.

Grad.Alc. 13,5% Vol.

Safra: 2006

Valor: R\$29,80

*Mignon grelhado com legumes, macarronada e panquecas vegetarianas.  
Jantar mensal da Turma Comunitária. Clube Suíço, 10/12/2009.*