

Digite sua busca aqui...



Bodegas Carrau Ysern Tannat Roble 2014*

750ml

- Bodegas Carrau
- Canelones (Uruguay)
- 100% Tannat
- 13%

Elaborado com um corte muito particular da mesma variedade Tannat de regiões diferentes.

* a safra enviada pode ser diferente ([saiba mais](#)).

COMPRA 100% SEGURA

	R\$ 49,90
UNIDADE	Quantidade: <input type="text" value="0"/>
	R\$ 598,80
CAIXA 12 un.	Quantidade: <input type="text" value="0"/>

COMPRAR

Opções de Pagamento
consulte aqui

Prazo de Entrega
consulte aqui

Disponibilidade
EM ESTOQUE

Compartilhe essa oferta:
 Curtir 0 Tweepart G+

ESSE PRODUTO valebônus



Degustação

A marca Ysern é uma homenagem à antecessora Margarita Ysern, de família viticultora, que se casou com Jaime Carrau em 1680. Ela foi uma das influências para que a família Carrau, de tradição naviera, manifestasse interesse pela vinha no início de 1700. O nome desta grande mulher foi eleito para homenagear a linha de vinhos de corte das regiões Cerro Chapéu e Las Violetas.

Este vinho foi elaborado com um corte muito particular da mesma variedade Tannat proveniente de regiões diferentes: 25% de Cerro Chapéu (solos arenosos e clima continental) e 75% de Las Violetas (solos argilosos e clima marítimo).

Cor
Tem coloração vermelho-rubi.

Aroma
De frutas vermelhas e especiarias, em especial pimenta verde.

Sabor
É redondo e robusto, com taninos maduros e doces, e de final persistente.



Ficha Técnica

Vinificação
A fermentação ocorreu nas cantinas de origem dos vinhedos. O processo total durou 12 dias, em tanques abertos, com maceração durante 10 dias até que o mosto fosse prensado sobre o tanque sem bombas.

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

Safra 2014. Almoço em 29/07/2017.