

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 13,6%

FICHA TÉCNICA

Bracco Bosca

Ombú Tannat

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tannat 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai 

ÁLCOOL: 13,60%

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: Coloração rubi intenso, límpido e brilhante.

OLFATO: Apresenta um aroma intenso, com notas de típicas do varietal. As notas de frutas negras e vermelhas formam o plano de fundo para nuances de pimenta negra e couro e violeta.

PALADAR: Mostra toda elegância que um Tannat pode apresentar. Um vinho macio e equilibrado, com exuberantes notas frutadas.

HARMONIZAÇÃO: Quindim, 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;- Envase;- Rotulagem.

Safra 2017. Almoço em 27/03/2021.