

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Alto de La Ballena Tannat-Merlot-Cabernet Franc 2012
<b>Vinícola</b>	Alto de La Ballena
<b>Safra</b>	2012
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Maldonado
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	50% Tannat 35% Merlot 15% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	a Tannat maturou por 6 meses em carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada à uma pequena distância de Punta Del Este, a Alto de La Ballena é uma das bodegas uruguaias que mais vêm se destacando nos últimos anos. Adotou com maestria o conceito de vinícola boutique, prezando por uma elevada qualidade em sua produção super limitada, o que lhe rendeu elogios em publicações como Forbes e New York Times. O terroir é peculiar: o solo é pedregoso, os vinhedos sofrem forte influência marítima e o clima tem grande amplitude térmica - todas as condições que favorecem uma plena maturação das uvas. Tudo isso ocorre sob o olhar atento de Alvaro Lorenzo, vinicultor simples e carismático (tivemos o prazer de ter conhecido pessoalmente), que enxerga na sua propriedade a realização de um sonho. Este delicioso blend da famosa Tannat (principal uva no Uruguai), com a tradicional Merlot e a surpreendente Cabernet Franc apresenta aromas de violetas, frutas passificadas como figo e ameixa, além de notas de alcaçuz e café. No palato desenvolve sabores de chocolate e cereja negra, emoldurados por taninos maduros e em bom volume, com ótima acidez e longo final de boca. De perfil gastronômico, vai acompanhar bem as carnes de caça, queijos duros e massas de sabor intenso (como um ravioli ao ragu de linguíça).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

violetas, frutas passificadas como figo e ameixa, com notas de alcaçuz e café



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

desenvolve sabores de chocolate e cereja negra, emoldurados por taninos maduros e em bom volume, com ótima acidez e longo final de boca

### CARNES

peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA