

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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