

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cerro Chapeu Folklore Carbonica 2022
<b>Vinícola</b>	Bodega Cerro Chapeu
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Rivera
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Arinarnoa
<b>Teor Alcoólico</b>	13,2%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	91 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Cerro Chapeu foi um projeto pioneiro na América do Sul. Na década de 1970, Francisco Carrau Pujol (Quico) e a Universidade da Califórnia em Davis iniciaram a procura por um *terroir* onde pudessem plantar videiras livres de vírus. Santana do Livramento, no Brasil, bem como sua cidade irmã Rivera, no Uruguai, foram os locais apontados como muito prósperos para o projeto.

Em Rivera, na microrregião de Cerro Chapeu, a família Carrau se deparou com uma propriedade capaz de atender prontamente os seus objetivos. Em meio ao pampa, encontrou-se um solo basáltico e arenoso de cor avermelhada, caracterizado pela baixa fertilidade, além de uma geografia com ondulações suaves, que garantem uma boa drenagem do terreno.

A família cultiva vinhedos na área desde 1975, mas a adega, construída no interior de uma colina, foi concluída apenas em 1997. Ela foi projetada para processos de mínima intervenção, sendo todas as etapas conduzidas pela gravidade.

Hoje, a bodega é capitaneada pelo filho de Quico, Francisco Carrau, um enólogo que se destaca pelo profundo conhecimento químico e analítico, o qual utiliza a seu favor para obter o Folklore Carbónica.

Trata-se de um varietal de Arinarnoa que passou por maceração carbônica (em tanques fechados) durante 10 dias. A fermentação ocorre com leveduras autóctones e o vinho não passa por filtração, clarificação ou adição de SO<sub>2</sub>.

Vale ressaltar que a linha Folklore foi criada em parceria com a organização Ambá, que visa a

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (mirtilo, ameixa), anis-estrelado, bala de funcho, folha de tomate



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

robusto e equilibrado, tem taninos polidos e consistentes, acidez suculenta e sabores bastante intensos; destacam-se as notas de mirtilo e ameixa, com toques minerais e ótima persistência

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



### CULINÁRIA

regeneração e preservação da fauna uruguaia. Nela, são evidenciados animais em caráter de extinção. Neste rótulo, o artista Nicolás Sanchez ilustra o veado-campeiro.