VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro Chapeu Folklore Naranja 2022
Vinícola	Bodega Cerro Chapeu
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Rivera
Tipo	laranja
Castas	Trebbiano e Petit Manseng
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	peles
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

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), em conjunto com 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, utilizando-o a seu favor.

A linha Folklore foi criada em parceria com a organização Ambá, que visa a regeneração e preservação da fauna uruguaia. Nela, são evidenciados animais em caráter de extinção. Neste rótulo, o artista Nicolás Sanchez ilustra o Gato-Maracajá.

Trata-se de um vinho laranja feito com 90% de Trebbiano, fermentado sob as cascas de 10% de Petit

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: salmão com halos alaranjados

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: *bouquet* elegante, composto por delicadas frutas cítricas (tangerina, bergamota), pomelo, abacaxi maduro e nuances de oleaginosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: charmoso e gastronômico, apresenta uma deliciosa untuosidade, respaldada por um corpo estruturado e de ótimo volume; tem acidez fresca e salivante, em harmonia com uma pegada tânica no ponto; revela traços minerais, que contrastam com notas de pomelo e casca de laranja, permanecendo em seu saboroso fim de boca

CULINÁRIA

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico

Manseng. Além de garantir um excelente vinho, você contribui com uma causa nobre.