

Bodegas Carrau Amat

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Tannat
Producteur	Bodegas Carrau
Pays	Uruguay
Région	Rivera
Millésime	2008
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16-18 °C

Terroir

La famille Carrau est pionnière de la culture de la vigne dans la région de Cerro Chapeu, près de la frontière du Brésil. Leur domaine se trouve à plus de 1000 pieds au-dessus du niveau de la mer. Constitué de sable rouge, le sol du vignoble est bien drainé.

Vinification et vieillissement

La vendange est réalisée manuellement et transportée au chai en petites caisses de 15 kg. La fermentation se déroule en cuves ouvertes sans pompage et la macération à l'aide de pigeages. L'élevage se poursuit sur lies pendant 20 mois en barriques de chêne français, dont 50 % d'entre elles sont neuves. Le vin est ensuite mis en bouteille avec un minimum de manipulation.

Caractéristiques

Robe grenat opaque. Un nez exubérant d'où émanent des arômes dominants de torréfaction, de noyau de cerise, de fruits cuits et de cannelle. Il évoque également des parfums de noisette grillée, de poivre et de mûre. Un vin qui manifeste une bonne acidité et qui est doté de tanins enrobés. Il révèle une bouche ample qui se prolonge dans une finale persistante.

Accords mets et vins

Idéal avec des brochettes de boeuf au poivre rose ou du boeuf braisé à la bière noire.

Code produit

Québec : 10293978

