Bodegas Carrau Tannat Reserva

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Tannat
Producteur	Bodegas Carrau
Pays	Uruguay
Région	Canelones
Millésime	2010
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
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. Les raisins de ce vin proviennent à 100 % de la région de Las Violetas.

Vinification et vieillissement

La vendange est réalisée à la main puis transportée en petites caisses de 15 kg. Les raisins sont pressés et macèrent pendant 2 jours à basse température (12°C). La fermentation s'effectue à 20°C en cuves inox avec des pompages réguliers. Après 10 jours de fermentation, le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois, sans soutirage. Il sera finalement mis en bouteille avec un minimum de manipulation puis affiné pendant 6 mois en cave.

Caractéristiques

Robe rubis foncé. Un nez assez puissant d'où émanent des arômes dominants de vanille, de myrtille, de pâtisserie et de fumée. S'y retrouvent également des notes boisées. Un vin qui laisse percevoir une bonne acidité et qui est doté de tanins solides. Offrant une bouche ample, il est assez persistant en finale.

Accords mets et vins

Idéal avec un carré d'agneau, des brochettes au poivre rose ou des côtes levées sauce barbecue.

Code produit

Québec : 10293847