

Fevereiro 2020



Mataojo Reserva Tannat - 2016

Produtor: Mataojo

Um clássico da viticultura uruguaia, a uva Tannat dá origem a vinhos encorpados com boa presença de notas frutadas em boca, taninos presentes e persistentes, perfeito para acompanhar carnes grelhadas e bem temperadas. Um baita exemplar de tannat uruguaio, vez que mostra toda sua tipicidade da casta e do terroir.

Terroir

País: Uruguai

Região: Solis de Mataojo

Uva: 100% Tannat

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 8 meses em uma mescla de carvalho francês, americano e húngaro.

Por Murilo Azevedo

Visual: De cor vermelho rubi intenso.

Gustativo: Em boca se mostra um vinho expressivo, com taninos presentes e bem integrado com a acidez e notas de frutas maduras em boca. Seu final é longo, persistente e muito elegante.

Olfativo: No nariz apresenta notas de frutas negras maduras, com leve toque vegetal muito bem equilibrado com suas notas florais, tabaco e couro com um fundo mentolado..

Harmonização: Acompanha pratos à base de molhos encorpados e robustos, carnes vermelhas e de caça, risoto de cogumelos e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Bodega Mataojo foi amor à primeira vista de Benjamin Steinbruch, que procurava um haras na Argentina ou no sul do Brasil. Quando foi convidado a conhecer a fazenda no Uruguai, a 100 quilômetros de Montevidéu, não acreditou que poderia ser a sua escolha. Quem conta essa história é o enólogo Jorge Pehar, com quem a família contribui ativamente na elaboração e avaliação dos vinhos tendo como lema: "Não fazemos vinho para vender, vendemos vinho para fazer". Salud!!