



Ran Reserva

Fevereiro 2020



## 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!!