

Maio 2018



Alto De La Ballena 2013

Produtor: Alto De La Ballena

As vinhas deste corte foram trabalhadas de forma que cada parcela em particular seja trabalhada individualmente, para obter um vinho jovem, equilibrado e adquirir um buquê completo e único.

Terroir

País: Uruguai

Região: Sierra de La Ballena

Uva: 50% Tannat, 35% Merlot, 15% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Apenas a Tannat envelheceu 9 meses em barricas de carvalho americano

Por Murilo

Visual: Cor vermelho rubi profundo.

Olfativo: No nariz é complexo, com destaques de aromas de frutas negras como ameixa e amora, com um toque de especiarias doces e tabaco.

Gustativo: No paladar, nos deixa com uma sensação de equilíbrio, com boa estrutura, sabor intenso, com notas de amoras e cassis.

Harmonização: Acompanha bem carnes de caça, molhos de tomate robustos e queijos curados. Mas vai bem mesmo é com carne grelhada mal passada!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vinificação

Cada variedade foi colhida no seu melhor momento de maturação. A elaboração foi feita em tanques de aço a temperatura controlada. Durante a fermentação, foram realizadas pumping over diárias, cuidando da extração. A fermentação malolática foi realizada com a sementeira de cepas comerciais selecionadas. O Tannat foi envelhecido em barris de carvalho americano por 9 meses, e depois o corte foi feito com Merlot e Cabernet Franc. Foi engarrafado sem estabilizar e com uma ligeira filtragem. Muito bacana esse vinho!!