

**Julho 2019**


## Terroir

**País:** Uruguai

**Região:** Sierra De La Ballena

**Uva:** 85% Tannat 15% Viognier

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas novas de carvalho francês com capacidade de 300 litros.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi com um brilho particular e tons violetas.

**Gustativo:** Na boca é muito macio e redondo, bem equilibrado com estrutura e acabamento persistente.

**Olfativo:** Este vinho é de intenso aroma frutado remetendo a frutas negras, em particular, amoras. Com notas de tabaco e café fornecido pelo carvalho, enfatizam seu equilíbrio e complexidade.

**Harmonização:** Acompanha bem cozidos robustos, carnes grelhadas na brasa, carnes de caça e embutidos.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 3 anos

## Produtor

A vinícola Alto de La Ballena fica em Maldonado. Essa região tem estado no centro dos holofotes da produção vinícola uruguai, pelos excelentes vinhos que vem produzindo a partir de um terroir beneficiado pela brisa marítima. A Alto De La Ballena oferece luxos exclusivos aos visitantes, graças à posição privilegiada, na encosta da Sierra de La Ballena. O casal proprietário Paula Pivel e Álvaro Lorenzo comprou o terreno que abrigaria a Alto de la Ballena no ano de 2000 e, então, começou a plantar videiras de Cabernet Franc e de Merlot no ano seguinte. A primeira colheita aconteceu em 2005 e, em seguida, foi a vez da Tannat. Mais tarde, vieram Syrah e Viognier, por um motivo nobre, a criação dos melhores vinhos uruguaios, bem ao estilo do sul da França.