



ACQUISTATO IL

"Juan Carrau" Tannat de Reserva 2021

2021

Intenso, autentico e indimenticabile



Svinando®

Juan Carrau Tannat de Reserva è un vino rosso strutturato e complesso, frutto di un'attenta selezione di uve raccolte a mano nei vigneti di Las Violetas. Dopo una breve macerazione a bassa temperatura, il vino fermenta in serbatoi d'acciaio a 22°C per poi affinare 12 mesi in botti di rovere. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, offre intensi aromi di frutta rossa come prugne e mele cotogne, arricchiti da note speziate. Al palato, si distingue per le eleganti sfumature di tabacco e cioccolato. Perfetto con un tradizionale asado, va servito a 18°C.

La famiglia Carrau inizia la propria avventura nel mondo del vino in Spagna. Siamo in Catalogna, attorno alla metà del XVIII secolo, quando Don Francisco Carrau Vehils, pescatore di Vilassar de Mar, acquista il primo vigneto di famiglia, perseguendo fin da subito la qualità. E proprio per questo i primi riconoscimenti della critica non tardano ad arrivare. Nel 1930, poi, la famiglia fonda le Bodegas Carrau, in Uruguay, che sopravvive ancora oggi e gode di una gestione strettamente familiare. Nei vigneti vige il più completo rispetto per la natura e l'equilibrio ambientale. Ogni scelta agronomica adottata viene ponderata attentamente, così da arrivare a raccogliere puntualmente, vendemmia dopo vendemmia, grappoli sani e qualitativamente eccellenti. In cantina, vengono poi impiegate le più moderne tecnologie enologiche, per ottenere vini di qualità sempre eccellente e di grande tipicità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso frizzante

Provenienza Las Violetas

Uve 100% Tannat

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in casse da 16 kg. Successivamente vengono selezionate e vinificate con una breve macerazione di 2 giorni a bassa temperatura e poi fermentate in serbatoi di acciaio inossidabile a 22°C. Infine, riposano per 12 mesi in botti di rovere.

Sensazioni Vino rosso invecchiato, di colore rosso rubino con riflessi violacei, aromi di frutti rossi come prugne e mele cotogne, e spezie. Complesso, con note di tabacco e cioccolato cedute dal rovere durante l'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821