



ACQUISTATO IL

"Juan Carrau" Tannat 2024

2024

Spiccata freschezza e tannini maturi



Svinando

Come altri vitigni, anche il Tannat, di lontana origine europea, dà i suoi migliori risultati dall'altra parte del mondo, in Sud America. In Uruguay, in particolare, questo vitigno sa esprimersi in vini di grande carattere e forte personalità. Già il suo nome fa pensare a una tannicità importante, cosa che si riscontra soprattutto nei vini prodotti in purezza nel vecchio mondo. Curiosamente lo stile di questi rossi al di là dell'oceano diventa più morbido e meno spigoloso, tanto da poter essere talvolta scambiati per un vino prodotto con uve Merlot o Syrah. Tannat al 100%, questo rosso di Bodega Carrau nasce da una accurata selezione delle migliori uve, vendemmiate a mano e portate in cantina in piccole cassette da 16 kg. Segue una breve macerazione di 2 giorni a bassa temperatura e poi la fase di fermentazione in vasche d'acciaio Inox, sempre a temperatura controllata. Prima di incontrare la bottiglia, poi, il vino viene lasciato per circa 9 mesi in botti di quarto passaggio. Vino rosso giovane, con aromi di frutti rossi come ciliegie e prugne, questo rosso "uruguayo" si caratterizza per la spiccata freschezza e i tannini maturi e vellutati. Ideale per accompagnare diversi tipi di formaggi stagionati, si sposa benissimo anche con preparazioni a base di carne rossa cotta lentamente.

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	medio calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Uruguay
Uve	Tannat 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cassette da 16 kg. Vengono quindi selezionati e vinificati con una breve macerazione di 2 giorni a bassa temperatura e poi fermentati in vasche di acciaio inox a 22°C.
Sensazioni	Vino rosso giovane, con profumi di frutti rossi come ciliegie e uva passa di prugna. Di media acidità e con tannini maturi e vellutati dovuti al suo affinamento di 9 mesi in botti di 4° uso.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821