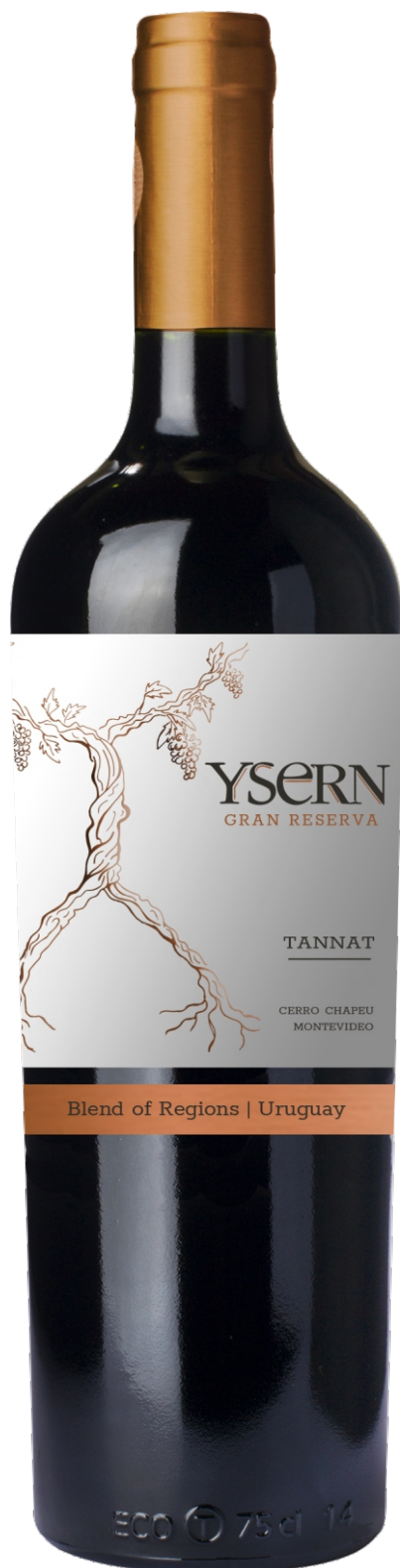


YSERN GRAN RESERVA CARRAU

Cerro Chapeu - Uruguai



 94 Pontos Descorchados

A linha Ysern é uma homenagem à Margarita Ysern, que se casou com Jaime Carrau, em 1680. Descendente de uma família de viticultores, ela foi uma das principais influências para que a família Carrau (de tradição marítima) manifestasse interesse pelo cultivo de vinhas e pela produção de vinhos premium.

 100% Tannat


Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,1 g/l


Acidez Total: 5,2 g/l


PH: 3,5


Vinificação: 12 dias de fermentação a 22-25°C em tanques abertos com uma maceração de 10 dias até ser prensado.

 Envelhece 18 meses em barris de carvalho francês e americano.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi com reflexos violáceos.

 Aroma de frutas vermelhas como ameixas e marmelos, e também de especiarias.

 Complexo com notas de tabaco e chocolate provenientes da madeira onde transcorreu seu envelhecimento.

Harmonização: Parrilla Uruguia e Churrasco.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br