



SITE

JUAN CARRAU CABERNET SAUVIGNON 2009

Um tinto evoluído, mas sem passar pelo processo oxidativo. Este vinho não passa em madeira e seu amadurecimento é feito de maneira redutiva, dentro de tanques de inox para se proteger da oxidação. Este vinho proporciona uma experiência única: sentir aromas de evolução, sem passar pelas notas oxidativas da passagem por carvalho. As uvas deste vinho são 100% provenientes do famoso vinhedo "La Mañana" que Juan Carrau plantou com seu pai e fez história como primeiro vinho orgânico e biodinâmico brasileiro. A fermentação ocorre em aço inox com levedura selecionada e controle preciso de temperatura com fermentação malolática completa. Produção: 6.918 garrafas

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Velho do Museu, Atelier Carrau
Prática:	Biodinâmico
País / Região:	Brasil, Campanha Gaúcha – Santana do Livramento (Cerro Chápeu)
Blend / Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Amadurecimento:	Processo redutivo em tanques de inox e garrafa
Grad. alcoólica:	12,3%
Código de barras:	7897041701118





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração vermelho rubi com reflexos granada. Aromas intensos de frutos secos e um perfil muito terroso, que remetem a notas de caixa de charuto, fumo de corda, incenso, ameixa seca e eucalipto. Complexidade altíssima, com muitas camadas de aroma e que em boca se mostra elegante, de médio corpo, com taninos muito finos e acidez bem alta.

Um bom exemplo de vinho que entrega muito mais do que custa. Achar vinhos assim é um dos objetivos dos sommeliers para elaborar seleções com preços justos. Um grande vinho que vem pra mudar opiniões e acabar com pré-conceitos com vinhos brasileiros. Um vinho brasileiro, sem madeira, pode envelhecer sim muito bem.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito com pizza calabresa, carne de porco defumada, curados e carnes mal passadas como um rosbife com molho cítrico.

Não precisa oxigenar nem decantar, assim que a garrafa for aberta o show de aromas inicia. Temperatura sugerida para o serviço é de 15°C.

