



## VELHO DO MUSEU TINTO 2004

“Dos nossos finos vinhos tintos, de uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, escolhemos este, para guardar como reserva especial em nossas Caves”, o Velho do Museu é poesia engarrafada. As uvas deste vinho são provenientes de dois lugares distintos: Serra Gaúcha e Campanha. Da Serra Gaúcha são vários pequenos produtores de Caxias do Sul. Juan Carrau fortalece e mantém esses produtores há muitos anos, exigindo um alto nível de qualidade das uvas e cultivo sustentável com boas práticas e respeito ao meio ambiente. E da Campanha, na fronteira com o Uruguai, vêm uma pequena parte de Cabernet Sauvignon certificado biodinâmico do famoso vinhedo La Mañana. A fermentação ocorre em aço inox com levedura selecionada, controle preciso de temperatura e fermentação malolática completa. Estes vinhos passam de 2 a 3 anos em tonéis de carvalho francês de 3.600 e 5.000 litros, que são polidos à cada 10/15 anos por artistas de Caxias do Sul que são famosos internacionalmente por seu trabalho. Produção: 13.485 garrafas

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Velho do Museu, Atelier Carrau
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Brasil, Campanha e Serra Gaúcha
<b>Blend / Varietal:</b>	Cabernet Sauvignon e Merlot
<b>Amadurecimento:</b>	2 a 3 anos em tonéis de 3.600 e 5.000 litros de carvalho velho
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,3%
<b>Código de barras:</b>	7897041700050



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rubi granada de baixa intensidade. Aromas terciários muito presentes abrindo notas complexas de uvas passas, nozes, cogumelos tostados, caldo de carne, especiarias, flores secas e chá preto. Uma intensidade de aroma impressionante com profundidade e elegância comparável a grandes Bordeaux. Em boca é seco, leve, elegante e delicado. Com taninos ultra finos com textura de pomada, acidez elevada e álcool macio.

Um tinto para romper todas as barreiras do vinho brasileiro e fazer história por onde passa. Com uma textura em boca invejável, esse vinho te faz achar que a garrafa tem menos de 750 ml.

### **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

A intensidade e a complexidade deste vinho me remetem à referências de Bordeaux com evolução em garrafa. E Bordeaux te faz querer comer cordeiro. Uma paleta na brasa ficaria perfeito. Se pensarmos na harmonização pela acidez, escolha um corte de Wagyu com bastante gordura entremeada, toda a acidez e os taninos finos vão limpar sua boca e complementar os sabores da carne.

Não perca tempo, beba já e beba aproveitando a evolução de aromas em uma taça grande. Em poucos minutos ele se transforma e aromas mais complexos são liberados. Temperatura de serviço 18°C.

