

VINHO TINTO OSIRIS RESERVA

País de Origem	Uruguai
Região	Canelones- Santos Lugares
Produtor	Atigua Bodega Uruguay
Safra	2015
Castas	Tannat
Temp. Serviço	17° a 19°C
Guarda	10 a 15 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes de Caça Queijos fortes Chocolate
Análises	Álcool: 13,81% PH: 3,60 Acidez: 4,83g/l Açúcares totais: 7,80g/l
Barrica	12 meses em barricas de carvalho americano novas

Vinificação

As uvas selecionadas para o Osiris vêm de uma parcela mapeada da bodega sendo a melhor zona de Tannat. Seu rendimento por hectare é de 10.000 kg apenas. Seus cachos são todos selecionados já nas vinhas. É feito maceração pré fermentativa por 04 dias e fermentação alcoólica de 20 dias a 25 C. É feito também maceração pós fermentativa de 10 dias. De forma a preservar as suas qualidades naturais, não foi efetuado qualquer tratamento a frio, pelo que podem encontrar-se na garrafa depósitos naturais que não afetam a qualidade sensorial do vinho.

Notas de Prova

A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona de terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares. A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas.

O nome Osiris foi escolhido em homenagem ao Deus egípcio responsável por introduzir a viticultura no mundo. Foi feito para ser um dos melhores Tannats do Uruguai. Só foram 04 safras até hoje, com produção limitada. Sua coloração é rubi profunda. Aromas complexos a mirtilos, framboesas, amoras e violetas em harmonia com as notas de especiarias e tostadas proporcionadas pelo seu envelhecimento em carvalho.

Na boca apresenta taninos equilibrados, carnudos e maduros com um final cheio, envolvente, persistente e sedutor. Recomenda-se decantação prévia para melhor degustação.



Cód. 11346