

VINHO TINTO PROTAGONISTA

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2020
Castas	30% Marselan, 30% Shiraz, 30% Cabernet Franc, 10% outras castas
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	3 a 5 anos
Harmonização	Massas ao molho vermelho Carnes vermelhas Queijos meio curados
Análises	Álcool: 13,55 % PH: 3,60 Acidez: 4,68 g/l Açúcares totais: 7g/l
Barrica	Sem estágio em barrica de carvalho.
Vinificação	A ideia do vinho é exaltar frutas de uma ótima safra. Colheita manual com uma seleção cuidadosa dos cachos. Vinificação separadamente para cada variedade. Maceração pré-fermentativa durante 3 dias e fermentação alcoólica 10 dias. Temperatura de fermentação 18 C, fermentação alcoólica e malolática com leveduras nativas das uvas.
Notas de Prova	A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com 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 Protagonista tem sua primeira temporada na safra 2020, um dos melhores anos recentes do Uruguai. Toda essa inovação fez com que o vinho fosse eleito como revelação do ano pelo guia descorchado. Foi um ano tão bom que permitiu a equipe de enologia pensar em vinhos fora do usual. De coloração rubi, seu aroma lembra uma grande variedade de frutas vermelhas e pretas, morangos, framboesas, amoras e mirtilos. Na boca é muito elegante e surpreende pela sua expressividade frutada com uma entrada agradável, desenvolvimento carnudo e complexo acompanhado de taninos macios e acidez equilibrada. Final longo e persistente que convida a outra taça.



Cód. 11345