



# CAVANI WINES

## CAVANI WINES®

### PREMIUM BLEND

### 2022

#### BACKGROUND

Our wine collection is rooted in the harmonious blend of Europe's time-honored winemaking traditions and the pristine quality of Uruguay's land and waters. Cavani has handpicked two historic wineries from his country to elaborate his fine wine collection. Cavani Premium Blend is elaborated by Bodegas Carrau. The winemaking tradition of the Carrau family began in the region of Catalonia, Spain, in the 18th century, over 270 years ago. It later moved to Uruguay in 1930, now representing ten generations of winemakers.

#### VARIETAL COMPOSITION

Tannat 40%  
Cabernet Franc 30%  
Cabernet Sauvignon 30%

#### HARVEST:

Hand-picked and transported in small cases of 17kg.

#### ANALYTICAL DATA

pH 3.31 / TA 3.7 g/L\* / RS 1.8 g/L 13% by vol.

#### ALC

13% by vol.

#### WINEMAKING

Grapes were crushed into stainless steel tanks and col macerated for two days. Fermentation was performed between 23°C to 25°C for 10 days. Each variety was aged separately in French and American oak barrels and over the less for 18 months without any racking. Bottled with minimum handling and aged in cellar for a further year in bottle before released to the market.



#### TASTING NOTES

Intense red ruby color with violet reflexes. Aromas of red fruit, plums, quinces and flowers, such as violets. Spices with notes of pepper, tobacco and chocolates. Long and complex in the palate, you can feel them mature tannis of tannat, making this wine ideal to pair with red meats and pastas.

#### GROWING AREA

Las Violetas, Canelones, Uruguay

#### CLIMATE

Cool climate influenced by the River Plate and the Atlantic Ocean.

#### SOILS

Clay soils with calcareous presence and medium levels of organic matter.

#### YIELD:

Less than 60 hl/Ha.





# CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM BLEND

2022

## HISTOIRE

Notre sélection de vins est née de la fusion harmonieuse entre les anciennes traditions viticoles européennes et la pureté des terres et des eaux de l'Uruguay. Pour produire sa gamme de vins fins, Cavani a sélectionné deux domaines viticoles historiques de son pays. Cavani Premium Blend est élaboré par Bodegas Carrau. Vieille de plus de 270 ans, la tradition viticole de la famille Carrau débute dans la région de Catalogne, en 1752, pour ensuite s'installer en Uruguay en 1930, représentant actuellement dix générations ininterrompues de vignerons.

## COMPOSITION VARIÉTALE

Tannat 40%  
Cabernet Franc 30%  
Cabernet Sauvignon 30%

## TYPE DE RÉCOLTE

Récolté à la main et transporté en cartons de 17kg.

## DONNÉES ANALYTIQUES

pH 3.31 / TA 3.7 g/L\* / RS 1.8 g/L

## ALCOOL

13% en vol.

## VINIFICATION

Fabriqué à partir d'une sélection rigoureuse de grappes, qui sont ensuite broyées et macérées pendant 2 jours à basse température. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 23 °C et 25 °C pendant 10 jours. Chaque cépage a été fermenté et vieilli séparément en fûts de chêne français et américain pendant une période de 18 mois. Emballage avec un minimum de manipulation.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis intense aux reflets violets, intense et délicate, avec des notes de coing, de prune, de raisin et de cassis, qui, accompagnées de tanins mûrs, se confondent avec des notes de vanille et de chocolat, donnant naissance à ce vin velouté long en bouche. Un vin complexe en bouche, qui montre les tanins mûrs du Tannat, ce qui rend ce vin idéal pour accompagner les viandes rouges et les pâtes. Servir à 18°C.

## RÉGION

Les vignobles, Las Violetas, Canelones, Uruguay

## CLIMAT

Tempéré. Influencé par le Rio de la Plata et l'océan Atlantique.

## SOL

Clayeux, avec des niveaux élevés de matière organique et profondeur moyenne.

## PERFORMANCE

Moins de 60 hl/Ha.



URUGUAY  
Amérique du Sud



# CAVANI WINES

## CAVANI WINES®

### 精品混酿红酒

### PREMIUM BLEND

### 2022

## 历史 BACKGROUND

我们的精选葡萄酒,是欧洲传统酿酒工艺和乌拉圭纯净的水土完美融合的结晶。卡瓦尼选择了本国两家历史悠久的酿酒厂来精心酿制优质的葡萄酒。

CAVANI, Premium Blend由Bodegas Carrau酒庄酿造。Carrau家族的酿酒传统始于十八世纪的西班牙加泰罗尼亚地区,距今已有 270 多年的历史。随后于1930年移居乌拉圭,如今代表着连续十代酿酒师的传统。

## 品种成分 VARIETAL COMPOSITION

丹娜40%, 品丽珠30%, 赤霞珠30%

## 产地 GROWING AREA

Las Violetas, Canelones,  
Uruguay 乌拉圭。

## 数据分析 ANALYTICAL DATA

pH 3.31  
TA (总酸度) 3.7 g/L\*  
RS (残糖) 1.8 g/L  
Alc. (酒精度) 13% by vol.



## 酿造工艺 WINEMAKING

精心挑选葡萄果实,然后将其压碎并在低温下浸渍 2 天。在不锈钢罐中进行发酵,温度控制在 23 °C 至 25 °C 之间,为期 10 天。每个品种分别在法国和美国橡木桶中发酵和陈酿 18 个月。最小程度的操控下进行装瓶。

## 品鉴记 TASTING NOTES

红酒整体呈深宝石红色,边缘呈紫罗兰色调,口感浓郁而细腻,带有椴栳、李子干和黑加仑的香气,与成熟的单宁相融合,呈现出香草和巧克力的味道,使这款醇厚的葡萄酒具有悠长的余味。口感复杂,展现了Tannat丹娜 葡萄品种的成熟单宁,使其成为搭配红肉和意大利面的理想之选。最佳享用温度为18° C。

## 葡萄种植 THE VINEYARDS

气候

受拉普拉塔河和大西洋的温和气候影响  
土地 粘土质,有机质含量高,深度适中  
采摘方式

手工采摘 用 17 公斤的箱子装运

产量: 低于60 h1/Ha.





# CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM BLEND

2022

## STORIA

La nostra selezione di vini nasce dall'armoniosa fusione tra le antiche tradizioni vitivinicole europee e la purezza della terra e delle acque dell'Uruguay. Per l'elaborazione della sua linea di vini pregiati, Cavani ha selezionato due cantine storiche del suo paese. Cavani Premium Blend viene elaborato da Cantine Carrau. La tradizione vitivinicola della famiglia Carrau, comincia nella regione di Cataluña, España, nel secolo XVIII, da più di 270 anni fa; per poi trasferirsi in Uruguay nel 1930, rappresentando attualmente, dieci generazioni ininterrotte di viticoltori.

## COMPOSIZIONE VARIETALE

Tannat 40%  
Cabernet Franc 30%  
Cabernet Sauvignon 30%

## TIPO DI RACCOLTA

Raccolto a mano e trasportato  
in cassette di 17 kg.

## DATI ANALITICI

pH 3.31 / TA 3.7 g/L\* / RS 1.8 g/L

## ALCOHOL

13% by vol.

## VINIFICAZIONE

Realizzate con una accurata selezione di grappoli, che vengono poi macinati e macerati per due giorni a bassa temperatura. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio inossidabile a temperatura controllata tra i 23 °C e i 25°C per dieci giorni. Ogni varietà è stata fermentata ed allevata separatamente in botti di rovere francese ed americano, per un periodo di 18 mesi. Imballaggio con minima manipolazione.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vini di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, intenso e raffinato, con note di melacotogna, prugne e ribes secchi, che insieme ai tannini maturi, si fondono con note di vaniglia e cioccolato, dando origine a questo vino vellutato con estrema sfericità. Un vino complesso al palato, che mostra i tannini maturi, rendendo questo vino, ideale per accompagnare carni rosse e paste.

## REGIONE

Las Violetas, Canelones, Uruguay.

## I VIGNETI

Clima temperato influenzato dal  
Rio de la Plata e l'Oceano Atlantico.

## SUOLI

Argillosi con elevati livelli di materia  
organica e media profondità.

## RENDIMENTO

Inferiore a 60 hl/Ettaro.





# CAVANI WINES®

## BLEND PREMIUM 2022

### HISTORIA

Nossa seleção de vinhos nasce da fusão harmoniosa entre as antigas tradições dos vinhos europeus e a pureza das terras e águas do Uruguai. Para produzir sua linha de vinhos finos, a Cavani selecionou duas vinícolas históricas do seu país. Cavani Premium Blend. A tradição dos vinhos da família Carrau começa na região da Catalunha, Espanha, no século XVIII, há mais de 270 anos; Para posteriormente se mudar para o Uruguai em 1930, representando atualmente dez gerações ininterruptas de enólogos.

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat 40%, Cabernet Franc 30%,  
Cabernet Sauvignon 30%

### TIPO DE COLHEITA

Colhida manualmente e transportado em caixas de 17kg.

### DADOS ANALÍTICOS

pH 3,31 / TA 3,7 g/L\* / RS 1,8 g/L

### ÁLCOOL

13% por volume.

### VINIFICAÇÃO

Elaborado com uma seleção criteriosa de cachos, que depois são moídos e macerados durante 2 dias a baixa temperatura. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 23 °C a 25 °C durante 10 dias. Cada variedade foi fermentada e envelhecida em barris de carvalho francês e americano separadamente por um período de 18 meses. Embalagem com manipulação mínima.



### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos, intenso e delicado, com notas de marmelo, ameixa, passas e cassis, que juntamente com taninos maduros, se fundem com notas de baunilha e chocolate, dando origem a este vinho aveludado e de final longo. Um vinho complexo na boca, que mostra os taninos maduros do Tannat, tornando este vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e massas. Sirva a 18°C.

### REGIÃO

Os vinhedos, Las Violetas, Canelones, Uruguai

### CLIMA

Temperado. Influenciado pelo Rio da Prata e Oceano Atlântico.

### CHÃO

Argiloso, com altos níveis de matéria orgânica e profundidade média

### DESEMPENHO

Menos de 60 hl/Ha.  
Uruguai, América do Sul





# CAVANI WINES®

## PREMIUM BLEND 2022

### HISTORIA

Nuestra selección de vinos nace de la armoniosa fusión entre las ancestrales tradiciones vitivinícolas europeas y la pureza de la tierra y aguas de Uruguay. Para la elaboración de su línea de vinos finos, Cavani seleccionó a dos bodegas históricas de su país. Cavani Premium Blend. La tradición vitivinícola de la familia Carrau comienza en la región de Cataluña, España en el siglo XVIII, hace más de 270 años; Para luego trasladarse a Uruguay en 1930, representando actualmente diez generaciones ininterrumpidas de bodegueros.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat 40%, Cabernet Franc 30%,  
Cabernet Sauvignon 30%

### TIPO DE COSECHA

Cosechado a mano y  
transportado en cajas de 17kg.

### DATOS ANALÍTICOS

pH 3.31 / TA 3.7 g/L\* / RS 1.8 g/L

### ALCOHOL

13% vol.

### VINIFICACIÓN

Elaborado con una esmerada selección de racimos, que luego son molidos y macerados por 2 días a baja temperatura. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 23 °C a 25 °C por 10 días. Cada variedad fue fermentada y criada en barricas de roble francés y americano por separado por un período de 18 meses. Envasado con mínima manipulación.



### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, intenso y delicado, con notas de membrillo, pasas de ciruela y casis, que junto con los taninos maduros, se funden con notas de vainilla y chocolate, dando lugar a este vino aterciopelado con largo final de boca. Un vino complejo en el paladar, que muestra los taninos maduros de Tannat haciendo este vino ideal para acompañar carnes rojas y pastas. Servir a 18°C.

### REGIÓN

Los viñedos, Las Violetas,  
Canelones, Uruguay

### CLIMA

Templado. Influenciado por el  
Río de la Plata y el océano Atlántico.

### SUELO

Arcillosos, con altos niveles de  
materia orgánica y profundidad media

### RENDIMIENTO

Menos de 60 hl/Ha.



URUGUAY  
América del Sur