



CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM MERLOT

2020

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 Merlot is elaborated by Finca Giacobbe, a winery founded 120 years ago when an Italian grandfather fell in love with the Uruguayan land and passed down his passion for this soil and winemaking down through the generations. Today, the fourth generation of the family continues this tradition, infusing it with innovation in the elaboration of fine wines.

VARIETAL COMPOSITION

Merlot 100%

HARVEST:

Hand-picked and transported in small crates of 16 kilograms

ANALYTICAL DATA

pH 3.70 / TA 3.45 g/L* / RS 2.73 g/L

ALC

13,7% by vol.

WINEMAKING

Resulting from 3 vinifications of Merlot from different regions of Uruguay. In all harvests, the grapes are transported in a cold chamber and arrive at the winery at a temperature between 8 and 10°C, thus undergoing cold pre-fermentative maceration for the first 48 hours. Subsequently, selected yeasts are inoculated to achieve regular fermentation for approximately 18 days, with 2 daily pump-overs. During the Aging stage, the Merlot from the South (Canelones) and from the East (Pan de Azúcar) are aged in stainless steel containers, while the one from the North (Salto) is transferred to first-use French Oak barrels for 12 months.



TASTING NOTES

Intense and complex red wine. Dark red in color with violet edges, fruit aromas well integrated with notes of chocolate and coffee provided by the French Oak. Silky and prolonged finish on the palate.

GROWING AREA

Pan de azucar, Maldonado, Uruguay 50%
Canelones, Canelones, Uruguay 25%
Paraje Daymán, Salto, Uruguay 25%

CLIMATE

Cool climate influenced by the River Plate and the Atlantic Ocean

SOILS

The 3 vineyards where the grapes come from are located in different regions of Uruguay.

north: Sandy soils over drained layers of gravel.

east: Stony soil composed mainly of degraded sienitic rock.

south: Undulating clayey soils of high fertility.

YIELD:

70 hl/Ha.





CAVANI WINES

CAVANI WINES®

MERLOT PREMIUM

2020

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 Merlot est élaboré par Finca Giacobbe, une cave née il y a 120 ans lorsqu'un grand-père italien est tombé amoureux de cette terre et a transmis l'amour de ce terroir et de la vinification de génération en génération. Aujourd'hui, la quatrième génération de la famille chérit cette tradition et ajoute de l'innovation à la création de vins fins.

COMPOSITION VARIÉTALE

100% Merlot

TYPE DE RÉCOLTE

Récolté à la main et transporté en petites caisses de 16 kg.

DONNÉES ANALYTIQUES

pH 3.70 / TA 3.45 g/L* / RS 2.73 g/L

ALCOOL

13,7% en vol.

VINIFICATION

Résultat de 3 vinifications de Merlot de différentes régions de l'Uruguay. Dans toutes les vendanges, les raisins sont transférés dans une chambre froide et arrivent à la cave à une température comprise entre 8 et 10 °C, de cette manière ils sont vinifiés et subissent une macération pré-fermentaire à froid, pendant les premières 48 heures. Sont ensuite semées des levures sélectionnées et réalisée une fermentation régulière pendant environ 18 jours en effectuant 2 remontages par jour. Au cours de la phase d'élevage, le Merlot du Sud (Canelones) et le Merlot de l'Est (Pan de Azúcar) sont vieillies dans des conteneurs en acier inoxydable, tandis que le Merlot du Nord (Salto) est mis en fûts de chêne français de première utilisation pendant 12 mois.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vin rouge intense et complexe. De couleur rouge foncé avec des bords violets, des arômes fruités bien mêlés aux notes de chocolat et de café apportées par le chêne français. Avec une finale soyeux et long en bouche.

RÉGION

Les vignobles, Pain de Sucre, Maldonado, Uruguay 50% Canelones, Canelones, Uruguay 25% Paraje Daymán, Salto, Uruguay 25%

CLIMAT

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

SOL

Les 3 vignobles d'où sont issus les raisins sont situés dans différentes régions de l'Uruguay, au Nord, sur des sols sableux sur des couches de graviers drainées. A l'Est, des sols caillouteux composés principalement de roches syénitiques altérées, Au Sud, des sols argileux vallonnés de haute fertilité.

PERFORMANCE

70 hl/Ha.





CAVANI WINES®

精品梅洛红酒 PREMIUM MERLOT 2020

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 Merlot 由 Finca Giacobbe 酒庄酿造。这家酒庄诞生于120年前，当时一位意大利祖父对这片土地情有独钟，将对这片土地热爱和酿酒工艺的传承代代相传。如今，家族的第四代继承了这一传统，并在酿造精品葡萄酒的过程中不断创新。

品种成分 VARIETAL COMPOSITION

梅洛100%

产地 GROWING AREA

50% Pan de azúcar, Maldonado, Uruguay 乌拉圭
25% Canelones, Canelones, Uruguay 乌拉圭
25% Paraje Daymán, Salto, Uruguay 乌拉圭

数据分析 ANALYTICAL DATA

pH 3.70
TA (总酸度) 3.45 g/L*
RS (残糖) 2.73 g/L
Alc. (酒精度) 13,7% by vol.



酿造工艺 WINEMAKING

- 来自乌拉圭不同地区的三种梅洛的酿造结果。所有采摘的葡萄都由专用冷藏运输车控温运输，在 8 至 10 °C 的温度下运抵酒厂进行酿造，并在最初的 48 小时内进行预发酵冷浸渍。
- 然后播种精选的酵母，进行为期约 18 天的常规发酵，每天进行 2 次泵送。
- 在陈酿阶段，南部 (Canelones) 和东部 (Pan de azúcar) 的梅洛在不锈钢罐中陈酿，北部 (Salto) 的梅洛则在法国橡木桶中陈酿 12 个月。

品鉴记 TASTING NOTES

浓郁而复杂成熟的红葡萄酒。酒体呈深红色，边缘呈深紫罗兰色，果香与法国橡木桶赋予的巧克力和咖啡香气完美融合。酒体口感丝滑，余味悠长。

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
3个葡萄园的葡萄来自乌拉圭的不同地区
北部 沙质土壤覆盖着排水良好的砾石层
东部 多岩石的土壤主要由陨石岩组成
南部 起伏的泥质土壤，肥力较高
采摘方式
手工采摘 用 16 公斤的小箱装运
产量 70 hl/Ha.





CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM MERLOT

2020

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 Merlot viene elaborato dalla Finca Giacobbe, una cantina che nasce 120 anni fa, quando un nonno italiano, s'innamora di questa terra e trasferisce di generazione in generazione, l'amore per questo suolo e l'elaborazione del vino. Oggi la quarta generazione della famiglia fa tesoro di questa tradizione e aggiunge innovazione alla creazione di vini pregiati.

COMPOSIZIONE VARIETALE

Merlot 100%

TIPO DI RACCOLTA

Raccolto a mano e trasportato in piccoli cassette di 16 chili.

DATI ANALITICI

pH 3.70 / TA 3.45 g/L* / RS 2.73 g/L

ALCOHOL

13,7% by vol.

VINIFICAZIONE

Risultato di 3 vinificazioni di Merlot di diverse regioni dell'Uruguay. In tutte le vendemmie, l'uva viene spostata in celle a freddo e arriva in cantina, ad una temperatura tra 8 e 10 °C, in questo modo sono vinificate e sottoposte a macerazione pre-fermentativa a freddo, durante le prime 48 ore. Per poi seminare lieviti selezionati ed ottenere una fermentazione regolare, per circa 18 giorni, due riprese al giorno. Nella tappa di Crianza; Il Merlot del Sur (Canelones) e quello dell'Este (Pan de Azúcar) sono collocati in contenitori di acciaio inossidabile, mentre quello settentrionale, passa in botti di rovere francese di primo uso, durante 12 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso intenso e complesso. Di colore rosso scuro e tinte violacee, aromi di frutta ben fusi con note di cioccolato e caffè, forniti dal Rovere Francese. Con finale in bocca setoso e prolungato.

REGIONE

Pan de azúcar, Maldonado, Uruguay 50%
Canelones, Canelones, Uruguay 25%
Paraje Daymán, Salto, Uruguay 25%

I VIGNETI

Clima temperato influenzato dall'Oceano Atlantico ed il Rio de la Plata.

SUOLI

Tre vigneti da dove vengono le uve, si trovano in diverse regioni dell'Uruguay. Norte, terreni sabbiosi su strati drenati di ghiaia. Questo suolo sassoso composto principalmente da roccia sienitica degradata. Sur: terreni ondulati argillosi ad alta fertilità.

RENDIMENTO

70 hl/Ettaro.



URUGUAY
Sud America



CAVANI WINES

CAVANI WINES®

MERLOT PREMIUM

2020

HISTÓRIA

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 de seu país. Cavani Premium Merlot é elaborado pela Finca Giacobbe, uma vinícola que nasceu há 120 anos, quando um avô italiano se apaixonou por esta terra e transmitiu o amor por este solo e pela vinificação de geração em geração. Hoje a quarta geração da família valoriza essa tradição e acrescenta inovação à criação de vinhos finos.

COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Merlot

TIPO DE COLHEITA

Colhida manualmente e transportada em pequenas caixas de 16 kg.

DADOS ANALÍTICOS

pH 3,70 / TA 3,45 g/L* / RS 2,73 g/L

ÁLCOOL

13,7% por volume.

VINIFICAÇÃO

Resultado de 3 vinificações Merlot de diferentes regiões do Uruguai. Em todas as colheitas, as uvas são transferidas para uma câmara fria e chegam à adega a uma temperatura de entre 8 e 10 °C, desta forma são vinificadas e submetidas a maceração pré-fermentativa a frio, durante as primeiras 48 horas. Para então semear leveduras selecionadas e conseguir uma fermentação regular durante aproximadamente 18 dias, realizando 2 remontagens por dia. Na fase de envelhecimento, o Merlot do Sul (Canelones) e o Merlot do Leste (Pan de Azúcar) envelhecem em recipientes de aço inoxidável, enquanto o Merlot do Norte (Salto) entra em barris de carvalho francês de primeira utilização durante 12 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho tinto intenso e complexo. De cor vermelha escura com contornos violáceos, aromas frutados bem misturados com notas de chocolate e café proporcionadas pelo carvalho francês. Com final sedoso e longo na boca.

REGIÃO, AS VINHAS

Pão de Açúcar, Maldonado, Uruguai 50%
Canelones, Canelones, Uruguai 25%
Paraje Daymán, Salto, Uruguai 25%

CLIMA

Temperado. Influenciado pelo Rio da Prata e pelo Oceano Atlântico.

CHÃO

Os 3 vinhedos de onde provêm as uvas estão localizados em diferentes regiões do Uruguai, Norte, solos arenosos sobre camadas drenadas de cascalho. A leste, solo pedregoso composto principalmente por rocha sienítica intemperizada; a sul, solos argilosos ondulantes de alta fertilidade.

DESEMPENHO

70 hl/Ha.



URUGUAY
América do Sul



CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM MERLOT

2020

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 Merlot es elaborado por Finca Giacobbe, una bodega que nace hace 120 años cuando un abuelo italiano, se enamora de esta tierra y traspasa de generación en generación el amor por este suelo y la elaboración del vino. Hoy la cuarta generación de la familia atesora esa tradición y le suma innovación a la creación de vinos finos.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot 100%

TIPO DE COSECHA

Cosechado a mano y transportado en pequeños cajones de 16 kg.

DATOS ANALÍTICOS

pH 3.70 / TA 3.45 g/L* / RS 2.73 g/L

ALCOHOL

13,7% vol.

VINIFICACIÓN

Resultado de 3 vinificaciones de Merlot de diferentes regiones del Uruguay. En todas las vendimias la uva es trasladada en cámara de frío y llega a la bodega a una temperatura entre 8 y 10 °C, de esta manera se vinifica y se someten a maceración pre-fermentativa en frío, durante las primeras 48hs. Para luego sembrar levaduras seleccionadas y lograr una fermentación regular durante aproximadamente 18 días, realizándose 2 remontajes diarios. En la etapa de Crianza El Merlot del Sur (Canelones) y el del Este (Pan de Azúcar) son estacionados en recipientes de acero inoxidable, mientras que el del Norte (Salto) pasa a barricas de Roble francés de 1er uso durante 12 meses.



NOTAS DE CATA

Vino tinto intenso y complejo. De color rojo Oscuro y Ribetes Violáceos, aromas frutales bien fundidos con notas de chocolate y café proporcionadas por el Roble Francés. Con final en boca sedoso y prolongado.

REGIÓN, LOS VIÑEDOS

Pan de azúcar, Maldonado, Uruguay 50%
Canelones, Canelones, Uruguay 25%
Paraje Daymán, Salto, Uruguay 25%

CLIMA

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

SUELO

Los 3 viñedos de donde provienen las uvas se ubican en diferentes regiones del Uruguay, Norte, suelos arenosos sobre capas drenadas de grava. Este, suelo pedregoso compuesto principalmente por roca sienítica degradada, Sur, suelos ondulados arcillosos de alta fertilidad.

RENDIMIENTO

70 hl/Ha.

