



CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM TANNAT

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 Tannat is crafted by Bodegas Carrau. The winemaking tradition of the Carrau family began in the Catalonia region of Spain in the 18th century, over 270 years ago, before moving to Uruguay in 1930, currently representing ten generations of winemakers.



TASTING NOTES

Red ruby colour with deep intensity and red fruits aromas. The quest for harmony and balance with oak shows Tannat characters. Plums, quince and violets are evident on the nose. Roundness and smooth tannis contributes an excellent wine. It is an ideal wine to serve whit red meat, aged cheeses and grilled foods. It could age well for many years in good cellar conditions. Serve at 18°C degrees.

VARIETAL COMPOSITION

Tannat 100%

HARVEST:

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

ANALYTICAL DATA

pH 3.34 / TA 3.7 g/L* / RS 2.4 g/L

ALC

13,7% by vol.

WINEMAKING

Crushed and macerated for 2 days at low temperature before fermentation. Fermented in stainless steel tanks at 22°C with traditional pump-over. These conditions result in more aromatic complexity. After fermentation the wine is aged in American oak barrels for 12 months. It is bottled with minimal handling and kept for 6 months in our cellar.



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 70 hl/Ha.





CAVANI WINES®

TANNAT PREMIUM 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. Le Cavani Premium Tannat est élaboré par Bodegas Carrau. La tradition viticole de la famille Carrau commence dans la région de Catalogne, en Espagne, au XVIIIe siècle, il y a plus de 270 ans ; puis s'installe en Uruguay en 1930, représentant aujourd'hui dix générations ininterrompues de vignerons.

COMPOSITION VARIÉTALE

Tannat 100%

TYPE DE RÉCOLTE

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

DONNÉES ANALYTIQUES

pH 3.34 / TA 3.7 g/L* / RS 2.4 g/L

ALCOOL

13% en vol.

VINIFICATION

Les raisins ont été foulés et macérés pendant 2 jours à basse température. La fermentation a été réalisée en cuves inox à 22°C avec remontages traditionnels. Ces conditions se traduisent par une plus grande complexité aromatique. Enfin, il repose 12 mois en fûts de chêne américain. Mis en bouteille avec un minimum de manipulation.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vin rouge rubis aux reflets violets. Il présente des arômes de fruits rouges, de prunes et de coings. Des notes aromatiques d'épices et de vanille sont perçues grâce au chêne où il est vieilli. Idéal pour accompagner des viandes rouges assaisonnées ou des pâtes aux sauces complexes. Servir à 18°C.

RÉGION

Vignobles, Las Violetas, Canelones, Uruguay.

CLIMAT

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

SOL

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

RENDEMENT

Moins à 70hl/ha



URUGUAY
Amérique du Sud



CAVANI WINES®

精品丹娜红酒 PREMIUM TANNAT 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 Tannat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100%

产地 GROWING AREA

Las Violetas, Canelones,
Uruguay 乌拉圭.

数据分析 ANALYTICAL DATA

pH 3.34
TA (总酸度) 3.7 g/L*
RS (残糖) 2.4 g/L
Alc. (酒精度) 13% by vol.



酿造工艺 WINEMAKING

葡萄经破碎后在低温下浸渍 2 天。在不锈钢罐中发酵，温度保持为 22° C，采用传统的回流工艺。这样使葡萄酒的香气更加复杂。最后在美国橡木桶中陈酿 12 个月。最小程度的操控下进行装瓶。

品鉴记 TASTING NOTES

酒体呈宝石红色，带有紫罗兰色调。散发着浆果、李子和榲桲的香气。伴随着陈酿的橡木桶赋予的香气和香草味。是搭配调味的红肉或复杂酱汁的意大利面的理想选择。最佳想用温度为 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 70 hl/Ha.





CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM TANNAT

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 Tannat 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 VARIETAL

Tannat 100%

DATI ANALITICI

pH 3.34 / TA 3.7 g/L* / RS 2.4 g/L

ALCOHOL

13% by vol.

TIPO DI RACCOLTA

Raccolto a mano e trasportato in cassette di 17 kg.

VINIFICAZIONE

L'uva è stata pigiata per due giorni a bassa temperatura. È stata effettuata la fermentazione in contenitori di acciaio inossidabile a 22°C con pompaggio tradizionale. Queste condizioni determinano una maggiore complessità aromatica. Finalmente riposa per 12 mesi in botti di rovere americano. Imballaggio con minima manipolazione.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. Presenta aromi a frutti rossi, prugne e ribes secchi. Si percepiscono note aromatiche a specie e vaniglia, date dal rovere dove avviene il suo allevamento. Ideale per accompagnare carni rosse condite o pasta con salse complesse. Servire a 18°C.

REGIONE

Las Violetas, Canelones, Uruguay.

VIGNETO

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

SUOLI

Suoli argillosi con elevati livelli di materia organica e media profondità.

RENDIMENTO

Inferiore a 70 hl/Ettaro.





CAVANI WINES

CAVANI WINES®

TANNAT PREMIUM

2022

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 do seu país. Cavani Premium Tannat é produzido pela Bodegas Carrau. A tradição das vinhas da família Carrau começa na região da Catalunha, Espanha, no século XVIII, há mais de 270 anos; e depois mudou-se para o Uruguai em 1930, representando atualmente dez gerações ininterruptas de vinicultores.

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat 100%

DADOS ANALÍTICOS

pH 3,34 / TA 3,7 g/L* / RS 2,4 g/L

TIPO DE COLHEITA

Colhida manualmente e transportado em caixas de 17kg.

ÁLCOOL

13% por volume.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas e macera durante 2 dias a baixa temperatura. A fermentação ocorreu em tanques de inox a 22°C com remontagens tradicionais. Estas condições resultam numa maior complexidade aromática. Por fim, repousa 12 meses em barris de carvalho americano. Engarrafado com manipulação mínima.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho tinto rubi com tons violáceos. Possui aromas de frutas vermelhas, ameixa e marmelo. Notas aromáticas de especiarias e baunilha são percebidas pela madeira onde estagia. Ideal para acompanhar carnes vermelhas temperadas ou massas com molhos complexos. Sirva a 18°C.

REGIÃO

Vinhedos, Las Violetas, Canelones, Uruguai.

CLIMA

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

CHÃO

Argiloso, com alto teor de matéria orgânica e média profundidade.

DESEMPENHO

Menos de 70 hl/Ha.



URUGUAY
América do Sul



CAVANI WINES

CAVANI WINES®

PREMIUM TANNAT

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 Tannat es elaborado por Bodegas Carrau. 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 100%

DATOS ANALÍTICOS

pH 3.34 / TA 3.7 g/L* / RS 2.4 g/L

ALCOHOL

13% vol.

TIPO DE COSECHA

Cosechado a mano y transportado en cajas de 17kg.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas por 2 días a baja temperatura. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable a 22°C con remontado tradicional. Estas condiciones resultan en una mayor complejidad aromática. Finalmente reposa por 12 meses en barricas de roble americano. Embotellado con mínima manipulación.



NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí con matices violáceos. Presenta aromas a frutos rojos, ciruelas y membrillos. Se perciben notas aromáticas a especias y vainilla dadas por el roble donde transcurre su crianza. Ideal para acompañar carnes rojas condimentadas o pastas con salsas complejas. 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 70 hl/Ha.



URUGUAY
América del Sur