



Perdriel del Centenario 2018

Produtor: Norton

Este exclusivo e complexo vinho é elaborado com uvas selecionadas das melhores parcelas de cada vinhedo da Finca Perdriel. O corte muda a cada ano, mas a base é principalmente Malbec e Cabernet Sauvignon. Um vinho único e especial.

Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza - Lujan de Cuyo

Uva: blend 40% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,4%

Amadurecimento: 100% em barricas novas de carvalho francês por 16 meses e mais 12 meses em garrafa.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi intenso com reflexos púrpuros.

Gustativo: Na boca retlete o nariz, muito bem equilibrado, fresco e com final persistente.

Olfativo: Muito expressivo, com notas de especiarias, frutas vermelhas maduras, frutas negras, avelã e um leve tostado. Excelente!

Harmonização: Carnes grelhadas mal passadas com batatas rústicas. Filé ao tornedor com provoleta e legumes na brasa.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 anos

Perdriel

A Finca Perdriel foi a primeira propriedade da Bodega Norton, fundada em 1895. Em comemoração ao seu centenário foi criado este vinho, com um corte especial a partir das variedades mais antigas e representativas da Finca. A área de plantio de Perdriel pertence hoje à DO Lujan de Cuyo, uma das mais antigas regiões de Mendoza, pioneira da produção de vinhos de alta gama na Argentina. Lá a irrigação se faz por gotejamento, usando as águas cristalinas originadas do degelo, cuidadosamente armazenadas para serem usadas ao longo do período de desenvolvimento da videira e seus frutos.