



## 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 reflete 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 torredor 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.