



Janeiro 2019



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: 100% Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 50% do vinho passa por afinamento em barricas de carvalho francês, de 1º e 2º usos, por 12 meses; seis meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi com tons violáceos.

Olfativo: Aromas sedutores de amora, cassis e frutas vermelhas em compota.

Gustativo: Na boca apresenta taninos doces, aveludados e frutado em boca.

Harmonização: Indicado para pratos de carnes vermelhas, queijos de massa dura. Vinho que se bebe com prazer também sem nenhum acompanhamento ou somente aperitivando.

Serviço

Temperatura de Serviço: 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Bodega Norton nasceu do romance entre um engenheiro civil alemão e uma mendocina. Na Argentina para a construção do trem que ligaria Mendoza ao Chile, Edmund James Palmer Norton se apaixonou e resolveu formar a sua família na região. Seu sogro, muito generoso, doou 50 hectares de terra para que o casal começasse a vida. Com videiras trazidas da França, Norton iniciou a plantação das uvas. Pouco depois, comprou mais 50 hectares de terra ali mesmo, em Perdriel, Luján de Cuyo, e iniciou a construção da vinícola.