



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza - Perdriel

Uva: 65% Malbec, 35% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

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

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-rubi/púrpura intenso

Gustativo: Na boca tem excelente estrutura e grande persistência, taninos maduros e final longo. Um vinho encorpado, cheio de estrutura, mas elegante!

Olfativo: Frutas negras como mirtilo, cassis, amora e ameixa preta, com toques de mentol, bálsamo e noz moscada. Muita complexidade.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16°C

Harmonização: Assado de tira, ancho de Kobe, T-bone, chorizo, paleta de cordeiro, bisteca fiorentina, acompanhados de provoleta, legumes no braseiro e batatas ao alho e alecrim.

Dica

CHURRASCO COM VINHO, ou melhor CHURRASVINHO:

O processo de grelhagem da carne, carameliza a sua gordura e lhe confere um sabor defumado, transferindo, contudo, a responsabilidade para um vinho tinto de preferência com passagem em carvalho, cheio de potência, estrutura, tântico, com notas de especiarias, tabaco, defumado e frutas negras. Este vinho de produção única merece um churrasco!!