



## DE LOS CERROS GRAN CORTE 2018

### Produtor: De Los Cerros

A altitude deste vinhedo e a idade dos vinhedos proporcionam um incrível equilíbrio e elegância para este vinho. No nariz possui notas de defumação, cassis e cereja negras. A fermentação integral realizada em barricas entrega ao vinho taninos macios complementado com uma textura untuosa. Em boca o sabor é intenso com notas de framboesa e amoras maduras complementadas por notas de café torrado e especiaria doce, tem boa estrutura e final longo.

### Terroir

**País:** Argentina

**Região:** Mendoza UCO

**Uva:** 60% Malbec, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** Amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês

### Por Murilo

**Visual:** Vermelha rubi, com reflexos violeta.

**Gustativo:** Apresenta bom corpo, taninos agradáveis e grande intensidade, nitidez, equilíbrio e persistência.

**Olfativo:** Frutas vermelhas bem maduras, morango, cereja, framboesa, com toques de baunilha e chocolate no final.

**Harmonização:** Acompanha pratos à base de carne com molhos condimentados, carnes de churrasco grelhadas com batatas rústicas e legumes na brasa, hambúrguer, sanduíches de pernil...

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 5 anos

### Produtor

Os Andes são uma referência importante quando falamos de Argentina. É o pano de fundo das principais regiões vinícolas. De Los Cerros é uma homenagem a essa paisagem, às montanhas que abraçam os vinhedos que provêm a matéria prima para a produção destes vinhos. Lujan de Cuyo e Valle de Uco são os terroirs escolhidos pelo enólogo Stephen Paul Huse, um francês que após trabalhar em muitos lugares pelo mundo, se estabeleceu na Argentina. Combinando sua experiência, sonhos e criatividade, ele criou a linha De Los Cerros que expressa o melhor destes terroirs tão especiais.