



NARBONA Blend 002 2014



Finca Narbona, uma charmosa vinícola que fica somente a 15 km de distância da cidade de Carmelo, fundada por José Ortigas em 1816, tem 50 hectares em uma estância de 1909 e foi uma das primeiras do Uruguai. Os vinhedos estão plantados em diversos lugares para que possam colher e aproveitar o melhor de cada colheita. A maioria está em Carmelo, na frente do Rio de la Plata, mas, também, tem alguns no leste do país (Punta Del Este), os quais são bem favorecidos pela brisa oceânica, tendo assim um equilíbrio perfeito na hora de vinificar. Este vinho foi elaborado com um corte muito particular e secreto em edição limitada de 7000 garrafas. Recém lançado no mercado. Uma exclusividade do Degusta Club!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Uruguai

Região Carmelo (Colonia)

Produtor Narbona

Safra 2014

Elaboração

Uva Blend secreto

Teor Alcoólico 13%

Amadurecimento Aço inox com controle de temperatura + 12 meses em barrica

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo profundo

Olfativo Frutas negras, amora, mirtilo e cassis, com um toque de uva passa e ameixa

Gustativo Encorpado, frutado com madeira e mineral, boa estrutura, equilibrado e persistente

Harmonização Fraldinha grelhada, hambúrguer de cordeiro, carne de panela e risoto de linguiça

TANNAT

A Tannat é uma uva de origem francesa, mais precisamente do Madiran, sudoeste da França. Foi levada para o Uruguai por acaso pelo imigrante basco Pascoal Harriague por volta de 1870 e hoje simboliza a viticultura do país. Esta tinta ficou popular pelos benefícios que oferece à saúde, uma uva tânica, rica em polifenóis que agem como antioxidantes naturais e previne doenças cardiovasculares e o câncer, entre outros benefícios. Além de saudável, origina vinhos vibrantes, estruturados e gostosos de beber. Viva!!

Serviço

Temperatura de Serviço 14/18º

Estimativa de Guarda Pronto para beber ou até 2020