



Narbona Blend 001 - 2013

Produtor: Narbona

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!

Terroir

País: Uruguai

Região: Carmelo (Colônia)

Uva: Blend secreto

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos brilhantes em grená.

Olfativo: Complexo, com frutas secas, frutas vermelhas, como cerejas e groselhas, notas de mirtilo, além de florais e toques minerais.

Gustativo: Médio corpo, com taninos sedosos e elegante. Apresenta grande frescor e seu final de boca é redondo, mineral e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas. Carré de Javali ou Paleta de cordeiro são clássicos!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

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!!