



Outubro 2018



WINE LODGE

NARBONA
FUNDADA
1909

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.

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

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 cardíacas e o câncer, entre outros benefícios. Além de saudável, origina vinhos vibrantes, estruturados e gostosos de beber. Viva!!