



Perdriel Single Vineyard - 2006

Produtor: Finca Perdriel

Este exclusivo e complexo vinho é elaborado com uvas selecionadas das melhores parcelas de cada vinhedo da Finca Perdriel. Sua primeira safra foi em 2000. O corte muda a cada ano, mas a base é principalmente Malbec e Cabernet Sauvignon. Um vinho único e especial. Um argentino diferenciado. Um ícone!

Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza - Perdriel

Uva: 60% Malbec, 28% Cabernet Sauvignon e 12% Merlot

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 profundo e brilhante.

Gustativo: Na boca tem excelente estrutura e grande persistência, taninos maduros e final longo.

Olfativo: Aroma intenso de especiarias doces, frutas negras maduras e toques de tostado. Uma complexidade incrível.

Harmonização: Indicado para pratos finos de carnes, assados, caças. Ancho de Kobe grelhado com molho chimichurri, paleta de cordeiro com legumes na brasa, bisteca fiorentina com batatas rústicas, Tomahawk servido aperitivo com profumo de chianti.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

A Finca Perdriel foi a primeira propriedade da Bodega Norton, fundada em 1895. Em comemoração ao seu centenário foi criado este vinho, com um corte especial a partir das variedades mais antigas e representativas da Finca. A área de plantio de Perdriel pertence hoje à DO Lujan de Cuyo, uma das mais antigas regiões de Mendoza, pioneira da produção de vinhos de alta gama na Argentina. Lá a irrigação se faz por gotejamento, usando as águas cristalinas originadas do degelo, cuidadosamente armazenadas para serem usadas ao longo do período de desenvolvimento da videira e seus frutos.