



RESERVA
seco

Degusta
club



PUERTO CARMELO Sauvignon Blanc

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 100% sauvignon blanc, muito refrescante, aromático, ótima acidez, versátil nas harmonizações e fácil de beber.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Uruguai

Região Carmelo (Colonia)

Produtor Narbona

Safra 2015

Elaboração

Uva 100% Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico 12,5%

Amadurecimento Aço inox com controle de temperatura para preservar o frescor e refrescância

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha com tons verdeais

Olfativo Frutas cítricas, lima limão e a tipicidade do maracujá

Gustativo Corpo leve/médio, frutado, refrescante, aromático, ótima acidez

Harmonização Frutos do mar, aperitivos, saladas, queijo de cabra, queijo brie, verão!

Sauvignon Blanc

A origem da Sauvignon Blanc, claro, pra variar, é francesa, mas não de Bordeaux como muita gente acha e sim do Vale do Loire, seu verdadeiro berço. Ela não era considerada uma uva branca das mais clássicas, mas recebeu seu merecido reconhecimento pelos enófilos de Paris na década de 60, devido aos famosos vinhos de "Sancerre" e "Pouilly Fumé", os dois grandes Sauvignon Blancs do Loire. No entanto, ela se deu muito bem ao terroir de Bordeaux, onde é mesclada com a uva Semillon, além dos terroiros do Novo mundo, como Nova Zelândia, Califórnia, Chile e Uruguai.

Serviço

Temperatura de Serviço 6/8º

Estimativa de Guarda Pronto para beber