



Terroir

País: Argentina

Região: Patagônia

Uva: Cabernet Sauvignon, Malbec e Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Maturam em barricas de carvalho francês durante 18 meses e mais 12 meses em garrafa antes de serem comercializados.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Encorpado, com taninos presentes e firmes. Seu final de boca é longo e fresco, destacando-se por notas de couro, minerais e toques defumados.

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, como framboesas e cerejas, notas de café e tabaco e toques terrosos com mineralidade e couro.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça, carnes assadas e massas condimentadas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +10anos

Produtor

Localizada em San Patricio del Chañar, no coração da Patagônia argentina, a Bodega del Fin del Mundo é um dos projetos vitivinícolas pioneiros na região. Foi descoberta recentemente, ou seja, no início da década de 1990 por Julio Viola, que percebeu o potencial do território para a produção de vinhos de alta gama, com identidade própria. Diante do clima desértico continental, Julio Viola desenvolveu um sistema inovador para captar a água do Rio Neuquén e utilizá-la na rega dos vinhedos, que somam 870 hectares. A primeira colheita aconteceu em 2002 e, atualmente, a Bodega del Fin del Mundo é reconhecida entre os produtores de elite da Argentina. A adega combina tecnologia de vanguarda e técnicas tradicionais, possuindo cubas de aço inoxidável, tanques de cimento e barricas de carvalho francês e americano para a produção de tintos e brancos de alto nível. Vinhaço!!!