



RESERVA



Leonardo Tempranillo 2014 O. Fournier

Elaborado na Argentina com a casta espanhola mais emblemática, o vinho Leonardo é macio e repleto de notas de fruta madura. A safra de 2014 arrematou 89 pontos de Robert Parker que se seduziu pelo "cativante bouquet" do vinho e seu "belo apelo varietal". Uma das mais saborosas pechinchas da região do Uco, com a prestigiosa assinatura de O.Fournier.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Argentina
Região Mendoza
Produtor Ortega Fournier
Safra 2014

Elaboração

Uva Tempranillo
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 3 meses em barrica

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso
Olfativo Frutas vermelhas e negras, framboesa, cereja, ameixa e um toque balsâmico.
Gustativo Corpo médio, boa acidez e taninos em equilíbrio, com boa persistência
Harmonização risoto de linguça, pizzas, carnes grelhadas e sanduíche de carne louca

Ortega Fournier

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto pra beber ou + 2 anos

Pela alta qualidade de seus vinhos, esta extraordinária bodega-boutique se estabeleceu rapidamente como um dos maiores nomes da Argentina. Seus fundadores espanhóis — também proprietários da bodega O. Fournier em Ribera del Duero, na Espanha — não poupam esforços para produzir alguns dos melhores vinhos tintos e brancos da América do Sul. Na Argentina, seus vinhedos estão plantados no famoso Valle de Uco, na região de La Consulta, em Mendoza, a mais de 1.200 metros acima do nível do mar. A esta altitude, ocorrem variações de temperatura entre o dia e à noite, que favorecem a produção de vinhos de excelente coloração e adequados para o longo envelhecimento em barris de carvalho.