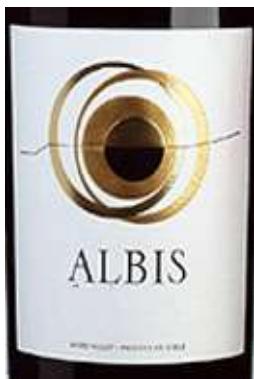




Ícones

Degusta Club



ALBIS 2006 – Haras de Pirque

Albis significa amanhecer, a união entre Velho e Novo Mundos. Representa a união entre dois hemisférios, dois enólogos e duas famílias, com o ideal de criar um grande vinho no coração do Vale do Maipo Alto. Essa parceria entre o renomado viticultor Marchese Piero Antinori e Eduardo A. Matte, proprietário da vinícola chilena Haras de Pirque, surgiu do desejo mútuo de unir tradição e inovação para revelar o incrível potencial dos vinhos chilenos.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile

Região Vale do Maipo

Produtor Haras de Pirque

Safra 2006

Elaboração

Uva 80% Cabernet Sauvignon e 20% Carménère

Teor Alcoólico 14,8%

Amadurecimento 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho-rubi profundo

Olfativo Aromas de frutas negras com notas de balsâmico, chocolate amargo, menta e chá.

Gustativo Intenso e elegante, Potente, com taninos macios, equilibrado e complexo

Harmonização Carnes grelhadas de churrasco, carnes de caça ao alecrim, massas ao molho funghi. Entrecôte grelhado no tempero de alho frito e ervas (Entrecote à la bordalaise)

Serviço

Temperatura de Serviço

14/16º

Estimativa de Guarda

Pronto!!

Vinho e saúde

ATÉ PARA AS JUNTAS !! – O American College of Rheumatology atestou recentemente que o antioxidante resveratrol, presente no vinho tinto, protege as células das juntas do joelho.

PROVÉRBIO RUSSO – “Beba uma taça de vinho todos os dias no jantar e você roubará um rublo de seu médico”. (rublo é a moeda Russa)