



## Perdriel Centenário 2008

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. Um vinho de alta gama!! Harmônico, complexo e intenso.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Argentina  
**Região** Mendoza  
**Produtor** Norton  
**Safra** 2008

### Elaboração

**Uva** 40% Malbec, 30% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon  
**Teor Alcoólico** 14,5%  
**Amadurecimento** 16 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso com reflexos púrpura  
**Olfativo** No nariz é muito expressivo, com notas de especiarias, frutas negras maduras, como ameixa e mirtilo, frutas secas, como avelã, nozes e um leve tostado, lembrando chocolate e tabaco.  
**Gustativo** Na boca reflete o nariz, muito bem equilibrado, fresco e com final persistente.  
**Harmonização** Carnes grelhadas de churrasco

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°  
**Estimativa de Guarda** 10/20 anos

### Sobre Perdriel

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.