



Narbona Blend 002 2014 Bodega y Granja Narbona Colonia-Carmelo / Uruguay

www.narbona.com.uy

SOBRE O PRODUTOR:

O antigo sonho da família Cantón de produzir vinhos de extrema qualidade e personalidade ganhou vida em uma belíssima propriedade localizada às margens do Rio da Prata, em Carmelo, região de Colonia, no sudoeste uruguaio. Lá, Eduardo Cantón adquiriu 50 hectares da histórica Bodega y Granja Narbona, fundada em 1909 por Juan de Narbona. Para resgatar a tradição do lugar, em 1990 a sede da propriedade foi reformada; em 1998 teve início o replantio dos vinhedos; e, em 2010 uma nova adega foi construída para produção de 'vinhos de boutique', artesanais e em pequena escala.

Hoje, cerca de 20 hectares da propriedade – que também produz deliciosos queijos, doce de leite... e dispõe de um charmoso hotel associado ao grupo Relais & Chateaux – estão plantados com variedades muito bem adaptadas ao *terroir* local e manejadas com técnicas orgânicas. A produção por hectare é sempre muita baixa visando à máxima qualidade. Na adega, a jovem e talentosa enóloga Valeria Chiola conta com a assessoria do icônico enólogo francês Michel Rolland. O resultado não poderia ser outro que não vinhos de excepcional qualidade!

SOBRE O VINHO:

A linha 'cortes secretos' da Narbona tem por objetivo romper qualquer preconceito em relação a cepas e blends e produzir vinhos que sejam deliciosos e conquistem os consumidores pela qualidade do que se encontra dentro da taça. O Blend 002 é composto por três variedades de uvas em percentagens, praticamente, idênticas. As três variedades são co-fermentadas, ou seja, são fermentadas misturadas e resultam num vinho muito equilibrado, ao mesmo tempo potente e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): corte secreto de 3 variedades; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: co-fermentação alcoólica das 3 variedades em foudres (grandes tonéis) de carvalho francês com controle de temperatura.

Amadurecimento: 7 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 3,5 g/l. (pH 3,7)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo e brilhante.

Aroma: límpido e intenso; com notas de frutas vermelhas e negras maduras, nuances de frutos secos, notas terrosas, tostadas e também de cacau, ervas, pimenta negra e especiarias.

Sabor: na boca é potente e elegante, denso e encorpado, com gostosa acidez, taninos marcantes, mas finos, sabores de fruta escura e especiarias e retrogosto persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos em aromas e sabores, como cordeiro e costela bovina...
Servir a 16-18°C.

**PREMIAÇÕES:
2014: WE91**

