



SOBRE O PRODUTOR:

A Alfa Crux (antes O. Fournier) hoje pertence aos irmãos Agostino, também proprietários da bodega Agostino, situada em Maipú, Mendoza.

Alfa Crux (também conhecida como Acrux ou Estrela de Magalhães, em homenagem ao navegador português Fernão de Magalhães) é o nome da estrela mais brilhante da constelação Cruzeiro do Sul e também o nome do vinho icônico da bodega.

A Alfa Crux é uma obra de arte arquitetônica que representa compromisso com a excelência, visão e estilo únicos. Futurista e moderna, possui um design quase poético e em perfeita harmonia com a terra e seu mágico entorno. Na suave luz da manhã ou com o brilho dourado do crepúsculo, o Alfa Crux surge como se flutuasse suavemente sobre as vinhas de La Consulta, no prestigioso Vale de Uco. Em seu coração, e sob um teto que projeta uma grande cruz de luz, repousam as barricas que gentilmente amadurecem os vinhos que mais tarde serão embaixadores daquele *terroir* único situado ao pé da Cordilheira dos Andes.

Seus vinhedos estão em El Cepillo, coração do vale de Uco, um oásis privilegiado em Mendoza, quase 1.200 metros acima do nível do mar, um *terroir* excepcional para a produção de uvas de extrema qualidade e expressão.

A Alfa Crux é uma das bodegas emblemáticas dos vinhos de alta gama da Argentina.

SOBRE O VINHO:

A expressão máxima da uva que representa a Argentina. Originário das melhores parcelas das vinhas da bodega em El Cepillo, os Alfa Crux são feitos em quantidades limitadas e se destacam por sua elegância, estilo e caráter marcantes. Um vinho de excelência que representa e honra a visão e compromisso da Alfa Crux com a qualidade extrema. Somente em edições limitadas desde a colheita de 2002.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Malbec; colheita manual e dupla seleção de cachos e bagas.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura; total de 20 dias de maceração pelicular

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês e americano novas; engarrafado sem filtração.

Gradação alcoólica: 14,9%

Acidez: 5,6 g/l. (pH 3,68)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi escuro com discretos reflexos acastanhados, límpido e brilhante.

Aroma: intenso, límpido, complexo e já mostrando traços de evolução em garrafa, como notas de ameixa e cereja negra seca, violetas secas e nuances balsâmicas; algo de aromas defumados, café, cacau, especiarias picantes e doces e uma nota terrosa.

Sabor: boca intensa, encorpado, com taninos abundantes, mas de granulação fina e polida; delicioso frescor, muita fruta negra seca, cacau, toque defumado e mineral. Longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.
Servir a 16-18°C

PREMIAÇÕES:

- 2012: RP91+
- 2011: RP92
- 2010: RP91