

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:

Novidade no portfólio da Narbona, esse Petit Verdot varietal enaltece os resultados surpreendentes dessa cepa em um *terroir* onde não há registros de seu cultivo no passado. E assim surge pelas mãos da Narbona, e de com uma qualidade rara, o primeiro Petit Verdot de Carmelo, cheio de fruta, frescor e vivacidade, apontando para novas tendências e ampliando o horizonte das cepas tintas que se adaptam perfeitamente a essa região.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Petit Verdot; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: fermentação alcoólica em foudres (grandes tonéis) de carvalho francês com controle de temperatura.

Amadurecimento: cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 14,7%

Acidez: 3,9 g/l. (pH 3,8)

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, complementadas por nuances de ervas, tabaco, pimenta negra e especiarias.

Sabor: na boca é potente, mas também elegante, denso e encorpado, com acidez justa, taninos marcantes, mas maduros, sabores de fruta escura madura e toque terroso, 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.

