



Narbona Pinot Noir 2015

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:

Esse vinho resulta do corte de dois clones da variedade Pinot Noir, que possuem diferentes ciclos de maturação (cerca de 1-2 semanas de diferença para atingirem o amadurecimento ótimo) e foram vinificados e amadurecidos separadamente. Cada clone contribui com distintas características. Enquanto um aporta mais estrutura e cor, o outro traz maior sutileza e aromas frutados. A fusão de ambos os clones mira um vinho de maior elegância e foi exatamente esse o resultado atingido, um Pinot Noir com frescor, fruta e madeira em linda harmonia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: maceração pré-fermentativa sob baixa temperatura, seguida pela fermentação alcoólica com mínima manipulação e remontagens curtas em tanques de aço inox com controle de temperatura.

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês.

Gradação alcoólica: 12,5%

Acidez: 3,62 g/l. (pH 3,82)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja brilhante.

Aroma: elegante e sedutor; com delicadas notas de frutas vermelhas frescas, como cereja, amora e framboesa, nuances florais, notas terrosas, com toques de ervas e especiarias.

Sabor: na boca é elegante, com médio corpo, gostosa acidez, taninos delicados, sabores de fruta vermelha, um toque mineral e retrogosto com boa persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole. Servir a 15-17°C.

