

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:

Puerto Carmelo é a nova linha de vinhos da Narbona. Nessa linha encontramos vinhos jovens, frescos, frutados, redondos e fáceis de beber. A variedade Sauvignon Blanc provém de vinhedos próprios da Narbona plantados na região de Maldonado, próximo a Punta del Este e do mar, onde se beneficia do clima fresco e da espetacular brisa do Oceano Atlântico. As uvas viajam em caminhão refrigerado (8°C) até a bodega da Narbona, onde são vinificadas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Sauvignon Blanc; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura (13-15°C).

Amadurecimento: alguns meses em inox em contato com as borras finas.

Gradação alcoólica: 12,5%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha brilhante e com nuances esverdeadas.

Aroma: límpido e intenso; com notas de frutas cítricas frescas, como grapefruit e kiwi, nuances de goiaba branca, ervas frescas, aspargos e um toque de pimenta verde.

Sabor: na boca tem corpo leve, boa densidade, acidez vibrante e deliciosa, sabores de fruta cítrica branca, notas de ervas e retrogosto persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos à base de peixes e frutos do mar, grelhados, assados, cozidos ou crus, sushis, sashimis, ceviches, queijo de cabra, receitas com molhos cítricos, com aspargos...
Servir a 08-10°C.

