



Narbona Puerto Carmelo Tannat-Cabernet Franc 2018

Bodega y Granja Narbona
Colonia-Carmelo / Uruguai

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:

Puerto Carmelo é a nova linha de vinhos da Narbona. Nessa linha encontramos vinhos jovens, frescos, frutados, redondos e fáceis de beber. Este Tannat-Cabernet Franc demonstra quão bem essas duas cepas de origem francesa se adaptaram ao *terroir* uruguaio de Carmelo e também evidencia que o casamento de ambas produz um belo e saboroso *blend*, que une força, estrutura, fruta e flor para o deleite dos apreciadores de tintos com personalidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 60% Tannat e 40% Cabernet Franc; colheita manual e dupla seleção (cachos e bagas).

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura (26-28°C).

Amadurecimento: 3 meses em inox em contato com as borras finas.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 3,7 g/l. (pH 3,6)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: límpido e intenso; com notas de frutas vermelhas e negras maduras, nuanças florais, ervas, pimenta negra, toques terrosos e de grafite.

Sabor: na boca tem corpo médio+, boa densidade, gostosa e viva acidez, taninos marcantes, mas de ótima qualidade, sabores de fruta escura, notas de ervas e retrogosto persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas grelhadas e assadas, empanadas e também receitas com molhos escuros ricos em aromas e sabores...
Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2018: MCopello91 e Best Buy

