



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:

Os vinhos da linha Crux apresentam alta expressividade aromática e cada um reflete a nova face de uma vinícola focada na satisfação total dos consumidores mais exigentes. O Malbec mostra toda a sua força frutada, frescor vibrante e notas florais típicas do Vale de Uco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

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

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura; total de 12 dias de maceração pelicular

Amadurecimento: 3 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 5,92 g/l. (pH 3,8)

Açúcar Residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violáceo intenso com reflexos roxos, límpido e brilhante.

Aroma: delicioso, com grande intensidade e pureza, lembrando frutas vermelhas maduras, como cereja, amora e ameixa, acompanhadas pelas típicas nuances florais de Uco, alcaçuz, especiarias, como noz-moscada e pimenta negra e toques defumados e minerais.

Sabor: boca intensa, densa, com taninos marcantes, mas com textura polida; frescor vibrante, sabores puros de fruta vermelha madura, 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