

FINCA EL ORIGEN GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Finca El Origen Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 é um vinho tinto produzido a partir de uvas provenientes de um único vinhedo, "Single Vineyard", da finca La Esperanza, localizada na terraça aluvial de Los Chacayes, no Valle de Uco, onde as uvas foram colhidas manualmente, garantindo assim a escolha dos melhores cachos. Fiel ao estilo dos Gran Reserva da Finca El Origen, este Cabernet Sauvignon apresenta uma intensa cor rubi. No nariz, destacam-se frutas negras misturadas com notas vegetais. As notas de hortelã-pimenta proporcionam uma sensação fresca, complementadas por aromas de baunilha aportados pela barrica. Na boca, mantém-se fresco, destacando-se por uma boa acidez, tensão, bom nervo e taninos agradáveis.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.

País:
Argentina

Uva:
Cabernet Sauvignon

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
90 minutos

Teor alcoólico:
14,2%

Corpo:
●●●●●

● HARMONIZAÇÃO

Parmesão, Galinha d'angola ao vinho tinto cebola e alecrim, Carne de porco cozida com tomate e pimenta (Mursiellu), Pernil de cordeiro com bastante alho, Carne de carneiro, Canelones recheados com carne e gratinados, Filé Mignon, Emmenthal ou Gruyere, Provolone, Serra do Salitre.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.