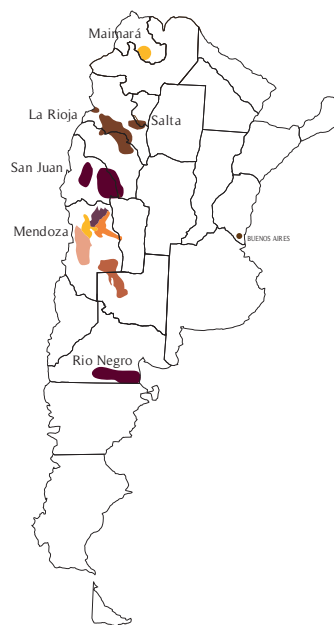


## NAVARRO CORREAS

A HISTÓRIA DA NAVARRO CORREAS REMONTA AO ANO DE 1798, QUANDO DON JUAN DE DIOS CORREAS, COM GRANDE ENTUSIASMO E PAIXÃO, PLANTOU SUAS PRIMEIRAS VIDEIRAS EM TERRAS LOCALIZADAS AOS PÉS DA CORDILHEIRA DOS ANDES. EM 1974, DON EDMUNDO NAVARRO CORREAS, DESCENDENTE DA FAMÍLIA, DECIDIU PRODUIR VINHOS COM O SEU PRÓPRIO NOME. ELE FOI INSPIRADO PELA ARTE PARA CRIAR UMA DAS PRIMEIRAS LINHAS DE VINHOS PREMIUM DA ARGENTINA. ATÉ HOJE, CADA UM DOS VINHOS É CONCEBIDO COM A FILOSOFIA E O ESPÍRITO ÚNICO DE DON JUAN.

## ARGENTINA

TRADICIONAL E FAMOSA POR SEUS MALBECOS PODEROSOS E CABERNETS ELEGANTES, A ARGENTINA VEM CADA VEZ MAIS DIVERSIFICANDO O SEU MODO DE PRODUIR VINHOS. EXPLORANDO NOVOS TERROIRS E BUSCANDO TRAZER INOVAÇÃO NO MÉTODO DE PRODUÇÃO DE SEUS VINHOS, AINDA AGRADA MUITO AO PALADAR DOS CONSUMIDORES BRASILEIROS PELAS SUAS CARACTERÍSTICAS TRADICIONAIS.



## NAVARRO CORREAS SELECCIÓN DEL ENÓLOGO

750ML

VINHEDOS LOCALIZADOS NA REGIÃO DO VALE DO UCO, NA PROVÍNCIA DE MENDOZA. MALBEC DE ALTAMIRA, CABERNET SAUVIGNON DE GUALTALLARY E PETIT VERDOT DE LOS ARBOLES. VINHEDOS DE ALTITUDE PRÓXIMA A 1.150 METROS PROPORCIONAM UM AMADURECIMENTO LENTO DURANTE UM LONGO PERÍODO DE TEMPO, DESENVOLVENDO AROMAS E SABORES COMPLEXOS. AS UVAS SÃO COLOCADAS EM BARRIS NOVOS DE 225 LITROS. DURANTE ESSE PROCESSO, O PLANO DE FUNDO É REMOVIDO, ADICIONANDO 180 KGS DE UVAS PARTIDAS E, EM SEGUIDA, REMOVE-SE O FUNDO NOVAMENTE. MACERAÇÃO COM A PELE POR UM PERÍODO DE 30 DIAS, ONDE OS BARRIS SÃO GIRADOS DIARIAMENTE PARA LEMBRAR UMA REMONTAGEM. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS. NO FINAL DA MACERAÇÃO, APÓS A DRENAGEM DE TODO O LIQUIDO, O FUNDO É NOVAMENTE REMOVIDO PRESSIONANDO AS PELES PARA EXTRAIA TODA A ESTRUTURA DAS CASCAS.

**PAÍS:** ARGENTINA  
**REGIÃO:** MENDOZA  
**DO:** LUJÁN DE CUYO  
**TIPO DE VINHO:** VINHO TINTO

**UVAS:** MALBEC 66%, CABERNET SAUVIGNON 28% E PETIT VERDOT 6%

**ENVELHECIMENTO:** 12 MESES DE ENVELHECIMENTO EM BARRICA

**GRADUAÇÃO ALCOLÓICA:** 14% VOL  
**CONTÉM SULFITOS**

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** COR VERMELHA ESCURA, BRILHANTE E PROFUNDA. AROMAS E SABORES DE AMEIXAS, MARMELO, AMORAS, TRUFAS, GRAFITE E ESPECIARIAS. VINHO DE GRANDE COMPLEXIDADE AROMÁTICA, TANINOS REDONDOS E DOCES, QUE FORNECEM UMA TEXTURA SEDOSA DANDO UMA BOA SENSAÇÃO EM BOCA. ÓTIMO EQUILÍBRIO ENTRE ÁLCOOL, ACIDEZ E FRUTA. DE FINAL PROLONGADO.”

## HARMONIZAÇÃO

COMBINA BEM COM PRATOS RICOS EM PROTEÍNAS COMO: PERNA DE CORDEIRO ASSADA, CARNES VERMELHAS ASSADAS E CARNES DE CAÇA VINHOS COMPLEXOS COMO ESTE ÓTIMO BLEND, TERÃO MAIOR OPORTUNIDADE DE MOSTRAR SUA EXUBERÂNCIA QUANDO COMBINADOS COM PRATOS COMPLEXOS QUE TÊM UMA VARIEDADE DE AROMAS E SABORES DIFERENTES. RECOMENDA-SE DECANTAR E SERVIR A 18 °C.

## OUTRAS INFORMAÇÕES

**TEMPO MACERAÇÃO:** 30 DIAS DE MACERAÇÃO COM AS PELES  
**ENVELHECIMENTO EM GARRAFA:** 6 MESES  
**PH:** 3,6

**ACIDEZ:** 5,4 G / L  
**AÇÚCAR RESIDUAL:** 2,5 G/L  
**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 ANOS