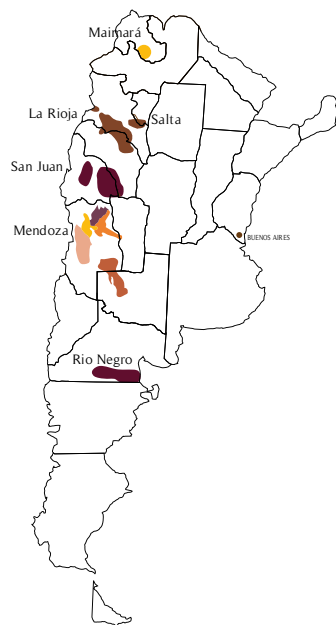


NAVARRO CORREAS

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 PRODUIZIR 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 MALBECs PODEROSOS E CABERNETS ELEGANTES, A ARGENTINA VEM CADA VEZ MAIS DIVERSIFICANDO O SEU MODO DE PRODUIZIR 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 JUAN DE DIOS

750ML

UMA DUPLA SELEÇÃO DE CACHOS É FEITA E LEVADA A VINIFICAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL DE 300K DE ONDE SÃO MOVIDOS PARA CUBAS DE CONCRETO, ONDE CADA VARIETAL É VINIFICADO SEPARADAMENTE. APÓS, ESTACIAM EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO E SEGUNDO USO SEPARADAMENTE POR 18 MESES. AO FINAL, O BLEND É CRIADO!

País: ARGENTINA

Região: MENDOZA

DO: LUJÁN DE CUYO

Tipo de Vinho: VINHO TINTO

Uvas: 82% MALBEC E 18% CABERNET SAUVIGNON

Envelhecimento: 18 MESES EM CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO E SEGUNDO USO.

Gradação Alcoólica: 14% VOL

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: COR VERMELHA PÚRPURA INTENSA CONFERIDA PELA PREDOMINÂNCIA DO MALBEC E GRANDE PROFUNDIDADE OLTIATIVA CONFERIDA PELA CABERNET SAUVIGNON. AROMAS DE AMEIXAS, CEREJAS CRISTALIZADAS, TRUFAS E AMORAS EXCELENTE EQUILÍBRIO ENTRE ÁLCOOL E ACIDEZ. FRUTADO E MINERAL NA BOCA, COM UM FINAL PERSISTENTE.

HARMONIZAÇÃO

CARNES GRELHADAS, CARNES DE CAÇA EM MOLHOS ENCORPADOS, QUEIJS CURADOS. TEMPERATURA DE SERVIÇO 16 A 18 GRAUS

OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: 15°C

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA: 12 MESES

PH: 3,67

ACIDEZ: 5,3 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 2 G/L

POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS