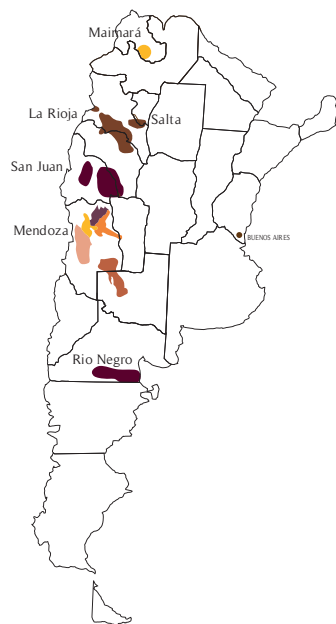


## NAVARRO CORREAS

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 RESERVA CHARDONNAY

750ML

AS UVAS VÊM DO DISTRITO DE LOS ÁRBOLES, TUNUYAN (VALE DE UCO), LOCALIZADO A 1100 METROS DE ALTITUDE, COM GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA, QUE RESULTA EM VINHOS COM ACIDEZ ALTA, FRESCOR E ÓTIMA MATUREZAÇÃO DE FRUTA. SUA COLHEITA É MANUAL E 70% DO VINHO É FERMENTADO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL, E 30% É FERMENTADO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, ONDE A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA E SEU AMADURECIMENTO OCORRE POR UM PERÍODO DE 6 MESES.

**PAÍS:** ARGENTINA

**REGIÃO:** MENDOZA

**DO:** VALE DO UCO

**TIPO DE VINHO:** VINHO BRANCO

**UVAS:** 100% CHARDONNAY

**ENVELHECIMENTO:** 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,5% VOL

**CONTÉM SULFITOS**

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** AMARELO COM REFLEXOS DOURADOS. AROMAS E SABORES DE PÊSSEGOS E PÊRAS COM UM FUNDO SUTIL DE BAUNILHA NA BOCA É FRESCO, SEDOSO E PERSISTENTE.

## HARMONIZAÇÃO

IDEAL PARA ACOMPANHAR PEIXE, FRUTOS DO MAR, MASSAS COM MOLHOS CREMOSOS, QUEIJOS SEMI-DUROS E DUROS. SIRVA A 10°C.

## OUTRAS INFORMAÇÕES

**TIPO DE FERMENTAÇÃO:** MALOLÁTICA

**TEMPO FERMENTAÇÃO:** 70% DO VINHO É FERMENTADO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL, E 30% É FERMENTADO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

**PH:** 3,5

**ACIDEZ:** 7G / L.

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 1,7 G / L.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 ANOS