

B O D E G A
NavarroCorreas

COLECCION PRIVADA™

Cabernet - Merlot - Malbec 2009

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIOS ALTOS

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIO ALTO



Composición varietal: cabernet sauvignon 40% - malbec 40% - merlot 20%
 Crianza: 12 meses - 40% en roble francés

ACERCA DE LA COSECHA 2009

Añada memorable para variedades tintas. Primavera fresca y seca con anticipada y buena brotación. Noviembre muy cálido, seco con posibles desarrollos de cuaje y desarrollo del grano. Principio del verano lluvioso, luego muy cálido y seco. Color intenso, fruta concentrada sin confitura, acidez balanceada. Desarrollo normal para uvas tintas con potencial varietal y de guarda.

VIÑEDOS

Ubicados en Valle de Uco y Luján de Cuyo en altitudes entre 1000 y 1200 metros sobre el nivel del mar que gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres y franco arenosos. Densidades altas de plantación y rendimientos bajos.

NOTAS DE CATA

De color rojo e intensidad alta. Aromas y sabores frutados y especiados. Se presenta complejo. La dulzura del malbec otorga la fruta, el cabernet sauvignon se destaca por su cuerpo y estructura tánica y el merlot otorga un final elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

4 años

INFORMACIÓN

Acidez g/L: 5,4

pH: 3,6

Alcohol (% volumen): 13,9

Azúcar residual g/L: 3,5

MARIDAJES Y SERVICIO

Las carnes rojas asadas resaltarán las notas especiadas del vino; el sabor intenso de la carne caramelizada acompañará el cuerpo del vino. Carnes de cerdo como bondiola (corte de carne con una buena cantidad de materia grasa) en preparaciones especiadas (no picantes) son una buena alternativa. Servir a 18°C.

PROVA DA SAFRA 2008

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

*Tábua de frios e pastéis de forno.
 Aperitivo em 30/12/2011, com os Amigos da Brarreinha.*