



Vicentin Backbone

Tipo: Tinto

Castas/Uvas: 10% Malbec - 30% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Petit Verdot

Safra: 2013

País: Argentina

Região: Mendoza.

Terroir: Calcário e argila.

Álcool: 14,9% Vol

Temperatura de consumo: 16 – 18 °C

Amadurecimento: 10 meses em barricas de 50% a 50% segundo a primeira utilização carvalho francês.

Comentários do Produtor:

O Backbone é um Blend 10% Malbec - 30% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Petit. Envelhecem 10 meses em barricas de 50% a 50% segundo a primeira utilização carvalho francês torrado usar alta, talvez o mais instigante de todos os Vicentin por se tratar de quando as condições de maturação das uvas permite um vinho feito a partir da co-fermentação das 3 cepas que o compõem, deixando a liderança do processo para a Malbec. O vinho adquire um toque típico de Syrah, frutas do bosque maduras, pimenta e alcaçuz. A boca é extremamente elegante, certamente devido ao tempo longo de afinamento e à presença do Cabernet Franc. Grande vinho, recebeu algumas das melhores notas em notas em degustações às cegas.

Análise Organoléptica

Visão: vermelho profundo brilhante.

Olfato: notas de violeta, cravo, anis, rapé, café, pimenta, pimentão, torrado e fumaça.

Paladar: Um vinho com personalidade marcante, extremamente estruturado e elegante, traz taninos maduros e um ótimo retro-gosto.

Harmonização: Carnes assadas, risotos, queijos curados e molhos encorpados.

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES:

GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - www.galeriadosvinhos.com.br

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

COD: 1666	EAN: 7790843001298	DUN: 000000000000	EMB: 6 X 750ML
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP: