



Cinco
Sentidos

CINCO SENTIDOS GRAN RESERVA

FINCA ALGARVE

DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: Argentina/Altamira, Palmira e Chacayes - Mendoza

UVAS: 60% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon e 14% Ancelotta

SAFRA: 2015

ÁLCOOL: 14,6%

ELABORAÇÃO: colheita manual em terroirs distintos, maceração pré-fermentativa de 7 dias seguida de fermentação alcoólica, com envelhecimento de 24 meses em barris de carvalho francês novos (12 meses + 12 meses)

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor rubi intensa, com reflexos violáceos. O nariz é complexo e profundo, apresentando aromas de frutas escuras maduras, como framboesa, amoras, cerejas e ameixas - com fundo de baunilha e tosta. Em boca é encorpado, com taninos muito presentes, macios e persistentes - e o equilíbrio com acidez e álcool dão o tom deste grande vinho. Recomenda-se decantar. Vinho para guarda

INFORMAÇÕES

COMPLEMENTARES

Mais do que bebido, um vinho deve ser sentido. Esta é a proposta dos vinhos da Finca Algarve - a linha Cinco Sentidos é um convite a sensações, a extrapolar a degustação de vinho, a compartilhar uma garrafa com quem você gosta e se sente à vontade - a linha Cinco Sentidos mostra o verdadeiro poder do vinho, o poder de unir pessoas e valorizar quem o produz.

