



Cinco
Sentidos

CINCO SENTIDOS RESERVA SPECIAL BLEND II

FINCA ALGARVE

DADOS TÉCNICOS

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

UVAS: 50% Malbec, 50% Ancelotta

SAFRA: 2016

ÁLCOOL: 14,2%

PLANTIO DAS VINHAS: Palmira em 1994 a 750m de altitude; Altamira em 2010 a 1.20m de altitude; e Chacayes em 2008 a 1.250m de altitude

ELABORAÇÃO: 12 meses em barris de carvalho francês e americano, de 1º e 2º uso

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor rubi intenso com nuances violáceas. No nariz predominam aromas de geléia de frutas vermelhas, violetas, lavanda, acompanhadas de notas de couro e chocolate. Em boca é encorpado, muito equilibrado e com grande estrutura

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.

