



NORTON PERDRIEL DEL CENTENARIO

Rubi-intenso e profundo. Aroma complexo, com especiarias, frutas vermelhas maduras cristalizadas, trufas e avelãs. Na boca tem excelente estrutura, é concentrado e direto.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para pratos finos, carnes, assados, caças de pelo e queijos fortes.

VARIEDADES

40% Malbec, 30% Merlot
e 30% Cabernet Sauvignon

VINHO PREMIADO

AFINAMENTO EM MADEIRA

16 meses em barricas de carvalho francês de 1º uso e mais 12 meses em garrafa.

Cubos de filé mignon à Provençal. Happy hour no Restaurante C La Vie em 01/06/2012.