



CINCO SENTIDOS RESERVA SPECIAL BLEND

FINCA ALGARVE

Corte:	85% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon
Origem:	Mendoza - Argentina
Envelhecimento:	12 meses em carvalho francês e americano
Álcool:	13,9%
Guarda:	De 4 a 7 anos
Corpo:	Encorpado
Serviço:	16-18°C
Notas:	Este vinho possui cor vermelho rubi intenso com nuance púrpura. No nariz predominam os aromas de cerejas pretas, framboesas e ameixas, acompanhadas com notas de baunilha e café. Na boca é aveludado, frutado e complexo, com uma excelente estrutura e final prolongado.
Harmonização:	Ideal acompanhado carnes vermelhas, parrilhas e pratos condimentados.
Premiações:	Um dos 70 melhores vinhos da Argentina pelo Viñas, Bodegas & Vinos de Argentina 2008 (Austral Spectator) Medalha de Prata no Concurso Hyatt Wine Awards 2007 Medalha de Ouro no Concurso Internacional de Vinhos VINANDINO 2007
Produtor:	Situada as margens do Rio Mendoza, com vinhedos a 850m de altitude, a 33° de latitude Sul.

