

<http://www.baccos.com.br/ch/prod/239500/270/0/vinho-la-consulta-pinot-grigio-06-bcoargentina.aspx>

LA CONSULTA PINOT GRIGIO 2006



PAÍS : Argentina
 REGIÃO: Mendoza - Valle del Uco
 PRODUTOR: Finca La Celia
 TIPO: Branco
 UVA: 100% Pinot Grigio
 GRADUAÇÃO ALCÓOLICA : 12,8 %
 TEMPERATURA DO SERVIÇO: 8 a 10 graus

DESCRIÇÃO: Amarelo com tons esverdeados. Aroma de frutas maduras, notas de pêra , banana e abacaxi. Toques minerais. No paladar é refrescante , acidez equilibrada e final prolongado. Vinho elegante. Aprecie junto com aperitivos, frutos do mar e mariscos.

<http://www.fincalacelia.com.ar/productos.htm>

“La Consulta es el nombre del pueblo donde el General San Martín ‘consultó’ a los jefes indígenas de la zona por qué montañas debía pasar su ejercito para cruzar los Andes durante las guerras de Independencia de Argentina y Chile. Es reconocida como un área de producción de grandes vinos. Vinos elegantes y expresivos, con un excelente balance de fruta y madera, que representan el verdadero carácter del varietal. Uvas cosechadas y seleccionadas a mano, de viñedos de bajo rendimientos: 10.000 kg/ha y 2,5 kg por planta. Crianza de 6 meses en barricas de roble (50% del vino) y 3 meses en botella”.

Rótulo

La Consulta Pinot Grigio apresenta uma cor amarelo esverdeado. Na boca se mostra fresco e saboroso, com aromas de frutas maduras, destacando-se pêra, banana e abacaxi, com notas de baunilha do carvalho francês. Servir resfriado com aperitivo, com patê e mariscos temperados, curries e comidas temperadas. Servir a 8°C - 10°C.

*Frutas secas, nozes e castanhas. Jantar em 16 de janeiro de 2010.
 (Testado também com Lasanha ao Sugo bem temperada = DELÍCIA)*