



**CINCO SENTIDOS RESERVA TARDIO**

**FINCA ALGARVE**

Corte:	50% Torrontés, 50% Moscatel de Alejandria
Origem:	Mendoza - Argentina
Envelhecimento:	4 meses em carvalho americano e francês
Álcool:	12,6%
Guarda:	De 2 a 4 anos
Corpo:	Leve
Serviço:	10 - 12°C
Notas:	Este vinho possui cor amarelo esverdeado com tons dourados. No nariz apresenta aromas intensos de frutas maduras, mel e baunilha. Na boca é doce, untuoso, aveludado e complexo. Com presença de frutas e toques de mel.
Harmonização:	Ideal acompanhando queijo roquefort, salada de frutas, castanhas, compotas, tortas e molhos agrídoces.
Premiações:	4* - Viñas, Bodegas & Vinos de Argentina 2008 (Austral Spectator).
Produtor:	Situada as margens do Rio Mendoza, com vinhedos a 850m de altitude, a 33° de latitude Sul.

