

Las Perdices Ala Colorada Cabernet Franc 2013 | Seleção Grandes Vinhos

2

POR A REVISTA SOCIEDADE DA MESA EM 1 DE JUNHO DE 2016

FICHA TÉCNICA

Las Perdices – Ala Colorada Cabernet Franc 2013 é o tipo de vinho que, quando tomamos, temos a necessidade de ler novamente o rótulo para saber realmente o que estamos bebendo. Acontece que esta varietal de origem francesa e minoritária em **Mendoza** é capaz de surpreender quando alcança a maturidade plena nessas latitudes, graças a seu nariz perfumado e, principalmente à sua fina estrutura.

Habitual em muitos dos grandes vinhos de Bordeaux, sua presença nos vinhos de Mendoza começa a ser cada vez mais comum, graças às suas qualidades para a integração em vinhos multivarietais e, principalmente, sua excelente integração nos coupages com Malbec.

País: Argentina

Região: Mendoza

Indicação Geográfica: Lujan de Cuyo

Uvas: 100% Cabernet Franc

Crianza: 12 meses de crianza em barris novos de carvalho francês

Álcool: 14,5 % vol.

Produtor: Viña Las Perdices

O vinho

Vindima em caixas com a seleção dos melhores cachos. Maceração pré-fermentativa a frio durante 7 dias entre 6 e

Cata

Ao servir-se o vinho, imediatamente se destaca a cor impressionante de cereja, opaca e com lágrima densa. No nariz inicialmente apresenta-se tímido, mas logo o vinho vai se abrindo na taça e aparecem as notas de ervas, frutas vermelhas, cacau e especiarias. Boca agradável, densa mas ao mesmo tempo fluida, onde se mantém um leve domínio de sua madeira fina sobre a fruta, junto com um tanino redondo e maduro. Final longo, com bom retrogosto, onde aparecem as notas de fruta antes notadas no nariz.

Harmonização

Champignons salteados junto a uma carne na brasa ou um prato de legumes como acompanhamento para a carne serão perfeitos para desfrutar deste vinho. [Veja a receita que separamos para esse vinho, Fraldinha com shitake.](#)

Temperatura

A temperatura ideal para o consumo deste vinho fica entre 16 e 18°C. É recomendável oxigená-lo ao menos uns minutos antes do consumo, para desfrutar de sua fruta. Se optarmos pela guarda, cada vez mais será necessária a decantação ao menos meia hora antes do consumo.

Guarda

Para consumir já, porém este vinho tem aptidão para envelhecer, por isso recomendamos que guardem ao menos uma garrafa. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos sete anos (2016 – 2023).

Texto: Alberto Pedrajo



Pesquisar ...

Pesquis

RECEBA NOSSA NEWSLETTER

Cadastre seu e-mail

Envia

POPULARES

RECENTES

FAVORITOS



1 DE FEVEREIRO DE 2016

Por que cada vez mais as garrafas de vinho têm tampas alternativas não rolhas de cortiça natural?



1 DE JULHO DE 2015

8 minutos de curiosidades sobre vinho



2 DE MAIO DE 2016

West Lane Winery 2012 Carigna Seleção Mensal



30 DE JULHO DE 2015

ÚLTIMAS PUBLICAÇÕES

20 DE JANEIRO DE 2017

Chantilly Conheça alguns segredos para acertar em cheio na receita

20 DE JANEIRO DE 2017

Vale do Aconcágua. Vinhedos a pés da colossal Cordilheira dos Andes

Filtro de barro Salus Tex – Retri repaginado mostra sua cara

Safra 2013. Jantar em 20/12/2016. Confraria 10 Amigos no Juvevê.