

## 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.