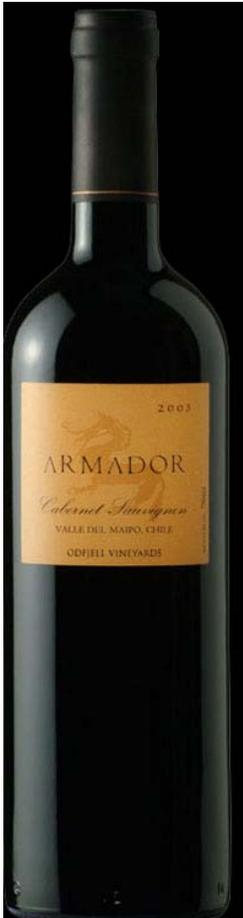


<http://vejasaopaulo.abril.com.br>

Armador Cabernet Sauvignon 2003



PRODUTOR: Odfjell

PAÍS: Chile (Vale do Maipo)

UVAS: cabernet sauvignon (88%), merlot (11%) e carmenère (1%)

ONDE ENCONTRAR: World Wine La Pastina (tel 3085-3055)

www.worldwine.com.br

PREÇO: R\$ 42,00

Se você está cansado de cabernets muito maduros, potentes e alcoólicos produzidos em algumas vinícolas chilenas, este Armador da Odfjell pode surpreender. Aqui o frescor e o equilíbrio são valorizados por uma vinificação que dispensa a prensagem das uvas e pelo cultivo ecológico das parreiras. Descansa três meses em barris de carvalho francês, o que dá uma sensação aveludada na boca. O resultado é um vinho fácil de beber, com uma fruta gostosa, perfeito para um bate-papo entre amigos ou uma refeição sem muitas pretensões — em uma reunião em casa acompanhou o almoço e avançou toda a tarde na taça dos convidados sem cansar o paladar. Para quem gosta de referências de fora, foi eleito por três anos seguidos como melhor compra (best buy) pela revista americana Wine Spectator.

<http://www.confrariadovinho.com.br>

Há mais de 20 anos, Dan Odfjell, um armador norueguês, se apaixonou pela terra ensolarada do Vale do Maipo e vislumbrou um território ideal para a produção de tintos premium. Decidiu compor um time internacional de enólogos. Paul Hobbs da Califórnia, Arnaud Hereu de Bordeaux e Arturo Labbe do Chile trabalham com absoluto respeito pelo "terroir", e produzem vinhos de alta e consistente qualidade desde a primeira safra

Pizza de queijo com azeitonas verdes. Jantar de 19 de abril de 2009.