



Alfa Crux Crux Chardonnay 2019

Alfa Crux
Mendoza / Argentina
www.alfacruxwines.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Alfa Crux (antes O. Fournier) hoje pertence aos irmãos Agostino, também proprietários da bodega Agostino, situada em Maipú, Mendoza.

Alfa Crux - também conhecida como Acrux ou Estrela de Magalhães, em homenagem ao navegador português Fernão de Magalhães - é o nome da estrela mais brilhante da constelação Cruzeiro do Sul e também o nome do vinho icônico da bodega.

A Alfa Crux é uma obra de arte arquitetônica que representa compromisso com a excelência, visão e estilo únicos. Futurista e moderna, possui um design quase poético e em perfeita harmonia com a terra e seu mágico entorno. Sob a suave luz da manhã ou refletindo o brilho dourado do crepúsculo mendocino, a Alfa Crux surge como se flutuasse suavemente sobre as vinhas de La Consulta, no prestigioso Vale de Uco. Em seu coração, e sob um teto que projeta uma grande cruz de luz, repousam as barricas que gentilmente amadurecem os vinhos que mais tarde serão embaixadores daquele *terroir* único situado ao pé da Cordilheira dos Andes. Seus vinhedos estão em El Cepillo, coração do vale de Uco, um oásis privilegiado em Mendoza, a quase 1.200 metros acima do nível do mar. Um *terroir* excepcional para a produção de uvas de extrema qualidade e expressão.

A Alfa Crux é uma das bodegas emblemáticas dos vinhos de alta gama da Argentina.

SOBRE O VINHO:

Os vinhos da linha Crux apresentam alta expressividade aromática e cada um reflete a nova face de uma vinícola focada na satisfação total dos consumidores mais exigentes. O Chardonnay mostra bela tipicidade, com fruta intensa e acidez moldadas pelo Vale de Uco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; colheita manual e seleção de cachos e bagas.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura; total de 12 dias de maceração pelicular.

Amadurecimento: 10 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 13,1%

Acidez: 5,35 g/l. (pH 3,5)

Açúcar Residual: 1,57 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: puro, típico e intenso, com notas de frutas brancas e amarelas maduras, como abacaxi, pera e pêssego, complementadas por elegantes e sutis perfumes florais e também de especiarias doces e baunilha.

Sabor: boca intensa, densa e untuosa, com muita fruta madura, um toque tostado, o frescor delicioso da acidez típica do vale de Uco e longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com saladas, pratos de peixes, frutos do mar crus (sushis, sashimis...), grelhados ou cozidos, pizzas e massas a base de queijos e vegetais, e queijos de massa mole.
Servir a 8-10°C

Safra 2019 - *lançada em 27/04/2022. Pantucci Trattoria*



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br