

## Mais novidades no Portfolio Grand Cru Argentina em destaque

O ano de 2014 vem trazendo muitas novidades no portfolio da Grand Cru; no mês de julho, escolhemos duas da Argentina. É claro que, em se tratando desse país, a Malbec será a estrela. As duas vinícolas-butique selecionadas, uma em Salta e outra em Mendoza, produzem cortes muito especiais que chegam a surpreender.

A primeira delas é a **Antucura**, cujos vinhedos ficam em Vista Flores, a mais de 1.000 metros de altitude, com vistas maravilhosas da Cordilheira do Andes, e um Wine Hotel no charmoso complexo. Antucura significa pedra do sol na antiga linguagem dos *pehuenches* – os primeiros habitantes da região. A vinícola trabalha os processos de maneira sustentável e natural, usando a gravidade para a movimentação dos líquidos e os estilos de Pomerol, França, na elaboração de seus vinhos.

Da Bodega Antucura selecionamos um Malbec, expressão mendocina, que é o **Antucura Barrantica Malbec 2013**, um vinho especial em sua faixa de preço, com a complexidade de Malbecs bem mais caros. E também o **Antucura La folie Blend 2012**, um *blend* surpreendente, com 32% Malbec, 30% Merlot, 16% Syrah, 9% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Cabernet Sauvignon. O vinho é complexo e delicado, e o rótulo é uma obra de arte do próprio enólogo, que confere um charme todo especial à garrafa.

A segunda novidade é a **Bodega El Porvenir**, situada em Cafayate, na província de Salta, no norte da Argentina. Com vinhedos a 1.750 metros de altitude, é certamente umas das regiões vinícolas mais belas do mundo. O vinho escolhido foi o excelente **El Porvenir Amauta corte IV 2013**, um corte de Cabernet Franc e Malbec que surpreende na boca, gerando uma experiência complexa com grande apelo gastronômico.

Como já comentamos em edições anteriores, o Novo Mundo investe cada vez mais em vinhos de corte para aumentar-lhes a complexidade e permitir novidades a cada safra. A Argentina está provando que isso pode ser feito de maneira exemplar.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.



2013  
BARRANDICA  
MALBEC SELECTION  
VISTA FLORES  
MENDOZA ARGENTINA

BODEGA  ANTUCURA

### Anticura Barrandica Malbec 2013

Temperatura	17°
Estilo	Seco
Quantidade por caixa	6
Uva	Malbec
Produtor	Anticura
Região produtora	Mendoza
Envelhecimento	3 meses em barricas de carvalho francês
Grau alcoólico	14,08%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2013
País	Argentina

*Rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma mesclado de especiarias e compota de frutas vermelhas e negras. Excelente textura e equilíbrio harmônico. Final suculento e persistente. Versátil e saboroso, é um vinho excelente para acompanhar queijos e embutidos de carne de porco e cordeiro.*

R\$ 49,00

ANTUCURA



LA FOLIE

### Anticura La folie Blend 2012

Temperatura	17°
Estilo	Seco
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	Anticura
Região produtora	Valle de Uco
Composição	32% Malbec, 30% Merlot, 16% Syrah, 9% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Cabernet Sauvignon
Envelhecimento	3 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa
Grau alcoólico	14,08%
Potencial de guarda	10 anos
País	Argentina

*Rubi profundo e brilhante. Aromas de especiarias, frutas vermelhas e negras, chocolate. Na boca, toda a expressão de seu corte, muito bem feito e equilibrado. Excelente persistência. Complexo e delicado, acompanha bem arroz de pato.*

R\$ 68,00



BODEGA  
EL PORVENIR  
DE CAFAYATE

AMAUTA

2013 • CORTE IV • INNOVACION  
Cabernet Franc - Malbec

VALLE DE CAFAYATE, SALTA  
ARGENTINA

### El Porvenir Amauta corte IV (Cabernet Franc-malbec) 2013

Temperatura	16°
Estilo	Seco
Quantidade por caixa	6
Uva	Malbec
Produtor	Bodega El Porvenir
Região produtora	Salta
Composição	50% Cabernet Franc, 50% Malbec
Envelhecimento	6 a 8 meses em carvalho francês e americano
Grau alcoólico	14,5%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2013
País	Argentina

*Vermelho intenso com tons de violeta que o tornam um vinho rubi vivo e expressivo. Aroma conjugando frutas frescas vermelhas e pretas, como framboesas, morangos, amoras e figos maduros, com notas de caramelo e chocolate. Na boca, tem uma entrada doce, graças à sua maturidade, excelente acidez equilibrada e um final longo. É um vinho surpreendente, que casa perfeitamente com guisado de coelho.*

R\$ 89,00