

asa

alimentos e bebidas

Bodega Monteviejo

PETITE FLEUR CHARDONNAY



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 100% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento:

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: De cor amarela cristalina e brilhante.

Nariz: Notas de frutas brancas de caroço.

Boca: Na boca tem boa acidez,
percebem-se sabores frutados. Vinho
fresco e elegante.





Bodega Montevejo

PETITE FLEUR BLEND



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 39% Malbec, 50%
Merlot, 8% Syrah, 3% Cab. Franc



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Tanques de aço
inoxidável. A fermentação malolática é feita
em barricas de carvalho francês.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14,8%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: De cor vermelho arroxeadado profundo e intenso.

Nariz: Seu nariz é complexo, remete a notas de frutas vermelhas e pretas, ao mesmo tempo apresenta aromas de pimentas.

Boca: Na boca apresenta taninos redondos e equilibrados. É um vinho elegante e persistente.



MONTEVIEJO

Bodega Monteviejo



PETITE FLEUR ELEGANCE



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 80% Merlot, 8%
,20% Cab. Franc



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Tanques de aço
inoxidável. A fermentação malolática é feita
em barricas de carvalho francês.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelho-púrpura intensa.

Nariz: No nariz, apresenta grande complexidade e aromas cativantes de framboesas e especiarias sutis.

Boca: No paladar, é um vinho de boa concentração, com taninos redondos e macios. Um vinho equilibrado, persistente e elegante.



Bodega Monteviejo



LA CHOUETTE



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 50% Cab. Franc,
50% Cab. Sauvignon



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses em
barricas de carvalho Francês

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: cor vermelha profunda de matizes
violáceos escuros

Nariz: No nariz, distingue-se pelo seu
aroma orgânico e envolvente, onde
sobressaem os frutos negros maduros e
toques sutis de espécies doces e hierbas
secas.

Boca: Na boca oferece uma textura firme
mas amável, com taninos arredondados e
uma estrutura equilibrada que otorga
elegância e largo final.



MONTEVIEJO

Bodega Monteviejo

LINDA FLOR CHARDONNAY



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 100% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento: Repousa em ovos de concreto e barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso durante 12 meses.

Tipo de fechamento:

Rolha

Teor alcoólico:

14%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: De cor amarela dourada brilhante.

Nariz: Seu aroma é extremamente expressivo, remete a notas de frutos brancos e especiarias sutis.

Boca: Na boca é um vinho de bom peso, fresco e persistente. É um vinho equilibrado, frutado e elegante.





MONTEVIEJO

Bodega Montevejeo



LINDA FLOR MALBEC



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 100% Malbec



Tipo: Tinto



Amadurecimento: De 18 a 20 meses em
barricas de carvalho francês
(60% de primeiro uso e 40% usadas).

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

15%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Tons violáceos

Nariz: Madeira bem integrada e tipicidade própria dos nossos malbecs que lembram ameixas frescas e sutis notas florais.

Boca: É um vinho com entrada doce devido ao equilíbrio no vinhedo. Os taninos maduros complementam a elegância do nariz do vinho, alcançando grande equilíbrio.



Bodega Montevejeo



LINDA FLOR BLEND



Região/País: Vale de Uco, Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 48% Malbec, 40% Cab. Sauvig., 12% Syrah



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês (40% de primeiro uso e 60% usadas).

Tipo de fechamento:

Rolha

Teor alcoólico:

15,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Tons grená

Nariz: destaca-se um perfil frutado e especiado, notas sutis do carvalho e aromas típicos de guarda prolongada.

Boca: Neste blend, podemos representar a potência desta safra e a personalidade que destacam estas três variedades em um vinho único. O caráter varietal do Malbec, notas frescas do Cabernet Franc e especiadas do Syrah.V



Bodega Monteveijo



LA VIOLETA MALBEC



Região/País: Vale de Uco,
Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 100% Malbec



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 24 meses em barricas
novas de carvalho francês e 7 anos de
envelhecimento em garrafas.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

15,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: De cor profunda violácea e brilhante.

Nariz: aromas frutados típicos do Malbec da nossa região.

Boca: Na boca, percebe-se um grande equilíbrio quanto aos seus componentes de acidez, doçura e taninos. É persistente na boca, com grande bouquet no retrogosto e uma madeira bem integrada.