

<http://emporioportofino.com.br/products/-Paso-de-Piedra-Reserva-Malbec.html> (texto)

<http://venewsbebidas.com.br/produto.php?nome=paso-de-piedra-malbec-2006> (foto)



Paso de Piedra Malbec

PRODUTOR: Viña Alicia

REGIÃO: *Luján de Cuyo - 8 hectares de vinhedos cultivados em densidade de 5.500 plantas/hectare.*

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: -

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Malbec

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

PRODUÇÃO ANUAL: 40.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: *Altitude dos vinhedos: em torno de 1.100m. Clima muito seco, invernos frios, primaveras agradáveis, verões e outonos quentes. Grandes diferenças térmicas entre o dia e a noite. Temperatura média de verão de 22°C. Temperatura média no inverno de 6°C. Precipitação anual de 200mm.*

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: franco e franco-arenoso, calcário bem permeável. *Sub-solo de rípio.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi de média intensidade. Impressiona por seu caráter elegante, com cerejas negras maduras, alcaçuz e notas tostadas. Profundo em boca, com taninos doces. Final rico e muito longo.

ELABORAÇÃO: Vinhedos plantados em espaldeiras baixas e Guyot. A colheita se realiza manualmente, entre 15 e 20 de março, em pequenas caixas com capacidade de 20kg. Fermentação em cubas de madeira, com remontagens e *pigeages* contínuos. A fermentação malolática é realizada nas cubas de madeira (90% do vinho) e em barricas de carvalho francês (10% do vinho). Os vinhos são então trasfegados às barricas para envelhecimento, onde se clarificam. Leve filtração sobre terras naturais.

AMADURECIMENTO: *8 meses em barricas de carvalho francês de idades diversas.*

ESTIMATIVA DE GUARDA: 8 anos

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: *Impressiona no olfato, com frutas negras maduras, alcaçuz e tostados. Maduro, rico e muito longo.*

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Medalhões de vitela recheados com *funghi* e tomates secos; Pernil de cordeiro de leite assado com tian de legumes à provençal.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- ➤ **STEPHEN TANZER: 90 Pontos**
- ➤ **ROBERT PARKER: 89 Pontos**

PROVA DA SAFRA 2007.

Churrasco de Páscoa com a Família Silva. Almoço em 08/04/2012.