

## D'ARIA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2011



*A Vinícola D'Aria está localizada em duas fazendas históricas (Doordekraal e Springfield) na aclamada Região de Durbanville, próxima de Stellenbosch e Paarl.*

*Tryntje Verwey recebeu as propriedades de herança após a morte precoce do marido em 1698. A mesma recebeu o título de "De Boerin" – a fazendeira – devido ao seu trabalho árduo para manter a propriedade e seu sustento.*

*Passando de geração em geração, as duas propriedades foram finalmente adquiridas pela Vinícola D'Aria em 1998 e 1999. O primeiro vinho D'ARIA foi um Sauv. Blanc lançado em 2005 e desde então vários outros vinhos foram agregados ao portfólio.*

*O jovem enólogo Rudi Von Waltsleben é quem comanda a Vinícola localizada em meio a bosques e quem define o estilo dos vinhos, que tem tudo a ver com o gosto Brasileiro : vinhos frutados, equilibrados e gostosos de beber.*

*Junto a Vinícola há ainda o restaurante Poplars e um Hotel Boutique com 24 quartos para os mais afortunados aproveitarem melhor a visita ao local.*

Variedade	100% Sauvignon Blanc				
Origem	Tygerberg – Região de Durbanville – África do Sul				
Geografia/Clima	A região é relativamente plana com pequenas ondulações de relevo. A pluviometria é de 480mm, fazendo com que seja necessário a utilização de irrigação para a videiras. Verões quentes e secos. Invernos frios e chuvosos. A proximidade com o mar torna o local muito sano para o plantio de uvas, com uma brisa constante que vem do mar, que fica a aproximadamente 30km do local.				
Vinhedos e Vinificação	São aproximadamente 60 hectares plantados, entre variedades tintas e brancas. A condução das parreiras é do tipo Espaldeiro. A colheita Foi realizada em fevereiro de 2011.				
Envelhecimento em carvalho	Não há passagem por carvalho.				
Cor e Notas de degustação	Cor característica de Sauvignon Blanc, fresco, estilo tropical com notas de goiaba, melão, aspargo e groselha com final de boca rico e saboroso.				
Acompanhamentos	Saladas, ceviche peruano, queijos frescos.				
Teor Alcoólico	13,5° GL	Ph	3,35 Gr/L	Açúcar Residual	3,0 Gr/L

*Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.*