

AVE GRAN RESERVA MALBEC 2007



Em 2005, Iacopo di Bugno e Mario Pardini, dois jovens italianos da Toscana deram forma ao Projeto MAS (AVE WINES – Italian Winemakers in the New World).

São 40 Hectares de vinhedos na afamada zona de Perdriel e conta ainda com o aval do famoso enólogo Alberto Antonini.

A AVE WINES produz apenas quatro vinhos, sendo um rose de malbec, um ttorrontés, um malbec Premium e um Gran reserva Malbec.

Em 2010 será lançado o quinto produto chamado Memento, um vinho produzido com uvas provenientes de vinhedos com mais de 80 anos.

Este blend com pelo menos 10 variedades, alguns desconhecidos pelos próprios produtores, terá uma produção baixíssima, sendo que para o Brasil não chegará mais que algumas poucas centenas de garrafas.

Apesar de recém lançados ao mercado internacional, todos os vinhos já ganharam prêmios em concursos internacionais como o AVE Premium Malbec 2007 que recebeu 90 pontos pela Wine Spectator e o Gran reserva 2006 com 91 pontos de Robert Parker.

Variedade	100% Malbec				
Origem	Perdriel - Mendoza - Argentina				
Geografia/Clima	Os 3 hectares de vinhedos estão localizados na afamada zona de Perdriel em Mendoza a 950 metros de altitude do nível do mar.				
Vinhedos e Vinificação	A condução das parreiras é em espaldeira. Vinhedos de 25 a 35 anos. As uvas foram colhidas manualmente em abril/07. Passam por prensa hidráulica e logo são fermentadas por 10 dias em piletas de cimento. Na seqüência é feita a maceração pelicular por 20 dias e a fermentação maloláctica ocorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso, onde também se envelhecem os vinhos por 18 meses.				
Envelhecimento em carvalho	18 meses em carvalho francês e italiano mais 12 a 14 meses de adega depois de engarrafado.				
Cor e Notas de degustação	Grande intensidade de vermelho rubi com tons violáceos. No nariz, apresenta marmelada de cereja, grande intensidade aromática, baunilha e chocolate. Na boca, mostra muita estrutura e complexidade, taninos maduros e carnosos. Muito equilíbrio entre madeira x vinho.				
Acompanhamentos	Picanha na brasa, carneiro ao forno, risoto di funghi.				
Teor Alcoólico	14,5° GL	Acidez	3,8	Açúcar Residual	3,6 Gr/L

- **WS 89 PONTOS SAFRA 2006 e RP 91 PONTOS SAFRA 2006**
- **WS 91 PONTOS SAFRA 2007**

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