

## MUSIC BLEND TINTO 2011



*A Vinícola D'Ária 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'Ária em 1998 e 1999. O primeiro vinho D'ÁRIA 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	60% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot				
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 as 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 março de 2011.				
Envelhecimento em carvalho	8 meses de carvalho francês				
Cor e Notas de degustação	Cor vermelho com tons violáceos, encanta de imediato pelos aromas primários e secundários de frutas vermelhas e negras como cerejas e amoras bem como tostado e especiaria. Taninos muito macios, agrada a todos que provam este delicioso vinho. Notas de alcaçuz e um final de boca muito agradável.				
Acompanhamentos	Coelho ao forno, Feijoada.				
Teor Alcoólico	14° GL	Ph	3,62 Gr/L	Açúcar Residual	4,0 Gr/L

- Gran D'Or Medal – Safra 2008 (Double Gold) – Concurso Internacional Michelangelo 2009 (MIWA)
- Best Value – Wine Magazine (2012) e Silver Veritas Wine Awards na safra 2011.

Berenguer Importação e Exportação Ltda  
Fone/Fax. ++55 41 35860500 ou 98430005

*Safra 2011. Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 01/08/2014.*