

## ARROBA MALBEC 2010 ROBLE – “Vinho de Autor”



*Após trabalhar mais de 20 anos como enólogo em Salta, Norte da Argentina, Carlos Balmaceda retornou à Mendoza em 1998, com um sonho de fazer o seu próprio vinho.*

*O sonho torna-se realidade em 2002 quando produz seu primeiro “Vinho de Autor”. Desde então, vem produzindo ano a ano seu ARROBA MALBEC sempre em quantidades pequenas, prezando pela excelente seleção das uvas e dos vinhedos em La Consulta e Luján de Cuyo.*

*Já são sete safras produzidas do Arroba malbec, além da recente produção do Arroba Torrontés, outra cepa que domina como poucos na Argentina.*

*Já recebeu diversos prêmios e venceu vários concursos, provando a todos e a ele próprio que todo o carinho e dedicação para a produção deste vinho, têm as suas recompensas.*

*Podemos afirmar que o Sr. Carlos Balmaceda é um produtor de “Vinho de Garage” devido a baixa produção, alta qualidade e total atenção com o seu e agora o “nosso” ARROBA MALBEC 2010.*

Variedade	100% Malbec				
Produção	7700 garrafas numeradas.				
Origem	Tupungato – Vale de Uco Mendoza – Argentina				
Geografia/Clima	Os vinhedos estão localizados a 1150 metros de altitude em La Consulta O clima na Região varia pouco, tendo as estações do ano bem definidas, com dias quentes e noites relativamente frias no verão. O índice pluviométrico não passa dos 400 mm anuais.				
Vinhedos e Vinificação	O sistema de condução das parreiras é tipo Espaldeiro alto. A idade dos vinhedos são de 35 anos. As uvas foram colhidas à mão em 08 de abril de 2010 em caixas de 15kgs. Foram levadas imediatamente para vinificação. A fermentação ocorreu com temperaturas controladas, tendo uma maceração pós-fermentativa de 18 dias. Os vinhedos produzem em média 6 ton./hec.				
Envelhecimento em carvalho	45% do vinho passaram 12 meses em barricas francesas de tostado médio. Estimativa de 10 anos de guarda.				
Cor e Notas de degustação	Possui cor violeta brilhante com matiz bordo. No olfato se apresenta intenso, elegante com notas de frutas vermelhas integradas perfeitamente com a madeira que estando presente faz com que a cepa se manifeste com excelência. No palato, apresenta taninos doces, com frutas vermelhas e chocolate. É muito equilibrado e com um maravilhoso final de boca.				
Acompanhamentos	Assados de Cordeiro, bovina, queijos, “pasta” ao sugo, etc.				
Teor Alcoólico	14,5° GL	Acidez Total	5,48	Açúcar Residual	2,30 Gr/L

- Medalha de Ouro - Safra 06 – Concurso “Malbec no Mundo 2008”.
- Medalha de Ouro – Concurso Nacional de Vinhos “XXII Cata de Vinos San Juan 2009
- Medalha de Prata VI Concurso Internac. Vinhos Brasil 2012

Berenguer Importação e Exportação Ltda

[WWW.berenguerimports.com.br](http://WWW.berenguerimports.com.br)

41 35860500 ou 41 98430005

*Safra 2010. Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 01/08/2014.*