

4+



Safra 2010. Miolo de alcatra grelhado e saladas. Jantar em 09/10/2014.



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Viña Alicia

VINHO: Paso de Piedra Malbec 2009

**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

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**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. Subsolo bastante pedregoso.

**ELABORAÇÃO:** Vinhedos plantados em espaldeiras baixas em Guyot duplo, manejo orgânico. A colheita em Março, em pequenas caixas de 12 kgs. Rendimento de 50 hl/ha. Fermentação tradicional com tempo total de maceração de 20 dias. A malolática é realizada em cubas de inox (50% do vinho) e em barricas de carvalho francês (50% do vinho). Amadurecimento. Leve filtração antes do engarrafamento. Permanência mínima de 6 meses em cava antes da comercialização.

**AMADURECIMENTO:** 6 meses em barricas de carvalho francês de 2ª passagem.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração rubi luminosa de média concentração. Nariz maduro, com cerejas e cassis, seguido de tabaco, grafite e chocolate amargo. Suculento e especiado, ligeiramente salino, maravilhosa textura e longa persistência.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**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:** 16-18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **STEPHEN TANZER: 90 Pontos** "Savory, fine-grained wine with smooth tannins and very good length. Excellent value."
- **JANCIS ROBINSON: 16 /20** "...A bit too sweet but nice minerality. Almost there..."

*Safra 2010. Miolo de alcatra grelhado e saladas. Jantar em 09/10/2014.*