


DOÑA PAULA
 ARGENTINA

Doña Paula
Selección de Bodega Malbec 2009

Doña Paula
 Mendoza / Argentina
 www.donapaula.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história do meteórico sucesso da vitivinícola Doña Paula começou a ser escrita em 1990, quando deu início a um período de investigação sobre os diferentes *terroirs* argentinos com o objetivo de produzir vinhos de alta qualidade.

Em 1997 foi adquirido o primeiro vinhedo aos pés da Cordilheira dos Andes, em Ugarteche, Luján de Cuyo (Mendoza), região mundialmente famosa pela Malbec e seus tintos aromáticos de taninos suaves. Um ano depois, adquiriu a Finca Los Cerezos, em Tupungato, Vale de Uco, região mais alta e fria, perfeita para produzir vinhos perfumados, frescos e elegantes.

Já em 2004, o "Estilo Doña Paula" de fruta fresca, concentração e complexidade foi reconhecido pela crítica especializada da Europa e EUA e a Doña Paula foi eleita a "**Marca mais valiosa do ano**" pela revista Wine & Spirits.

Para a Doña Paula, um excelente é a fiel expressão do vinhedo que lhe dá origem. Por isso, é detalhista e apaixonada pelo cuidado dos vinhedos, respeitando sempre a tipicidade varietal e territorial. Assim, em seus vinhedos se pratica agricultura sustentável, não são utilizados fungicidas, pesticidas ou herbicidas sintéticos e fauna e flora endêmicas são preservadas.

SOBRE O VINHO:

Selección de Bodega Malbec resulta do *blend* dos melhores *terroirs* da Doña Paula: Finca El Alto (Luján de Cuyo), de solos franco-argilosos; Finca Alluvia, de solos minerais e pedregosos; e Finca Los Indios, de solos calcário-arenosos (ambas no Vale de Uco). Esses antigos vinhedos estão entre 1.050-1.350 msnm. e possuem baixos rendimentos (2 a 3 t/ha) de forma natural. Trata-se de um Malbec produzido em pequena quantidade e apenas em safras excepcionais.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Malbec de agricultura sustentável; colheita manual.

Vinificação: maceração pré fermentativa para potencializar a extração de cor, aromas e sabores; fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: 16 meses em barricas de carvalho francês; engarrafado sem filtração.

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 5,9 g/l. (pH 3,65)

Açúcar Residual: 2,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violeta profundo.

Aroma: potente, elegante e complexo, lembrando frutas negras e vermelhas maduras, como ameixa e cereja, notas de especiarias doces, violeta e minerais, como grafite.

Sabor: intenso, concentrado, denso e encorpado, mas elegante, com taninos marcantes, mas de qualidade, acidez fresca, muita fruta escura, ótimo equilíbrio e persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

2011: Descorchados 95

2009: RP90 / WE90 / TA92 / JS93 / Descorchados 92

2008: WS89


INOVINI
fine wines by Aurora

facebook.com/inovini.importadora

twitter.com/inovini

inovini.com.br

Safra 2010. Viña Santa Rita em 16/11/2017.