



#### 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, o vinho deve ser 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:

Produzido com uvas da Finca Los Indios, localizada a 1.100 msnm. no distrito de Altamira, em San Carlos, Vale de Uco. As uvas do 1100 provêm de 3 parcelas da Finca Los Indios, vinhedo cujas características - clima frio e solo aluvional pobre, areno-pedregoso e com rochas negras de carbonato de cálcio (*caliche negro*) – são definidoras do caráter desse vinho.

O 1100 reflete o *terroir* frio e pedregoso da Finca Los Indios, resultando num tinto intenso e elegante, com bom frescor, fruta límpida e taninos aveludados.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 60% Malbec, 30% Syrah e 10% Cabernet Sauvignon; agricultura sustentável e colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

**Amadurecimento:** 15 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,3%

**Acidez:** 5,77 g/l. (pH 3,6)

**Açúcar Residual:** 1,8 g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** violeta profundo e brilhante.

**Aroma:** puro e intenso, lembrando nuances florais de violeta e rosa, frutas vermelhas e negras maduras, especiarias, pimenta negra, menta e notas terrosas.

**Sabor:** intenso, com médio-corpo+, acidez deliciosa, com taninos super elegantes e sedosos, cheio de frutas vermelha e negra maduras, especiarias, ótimo equilíbrio e final persistente.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas, carnes de caça e massas com molhos escuros e intensos. Servir a 16-18°C.

#### **PREMIAÇÕES:**

2014: Descorchados 90

2013: RP91 / TA91 / Descorchados 90

2012: TA94 / JS91