


DOÑA PAULA
 ARGENTINA

**Doña Paula 1350
 Terroir Blend 2014**

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, 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 Alluvia, localizada a 1.350 msnm. no distrito de Gualtallary, em Tupungato, Vale de Uco. As uvas do 1350 provêm de 2 parcelas da Finca Alluvia plantadas em solo arenoso na superfície e com pedras aluviais e calcárias no subsolo. O clima no Vale de Uco apresenta dias quentes e noites frescas, com uma amplitude térmica de cerca de 13°C. O 1350 reflete as características do *terroir* frio e mineral da Finca Alluvia, resultando num tinto intenso e elegante, com delicioso frescor, mineralidade e uma firme trama tânica.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 50% Cabernet Franc, 45% Malbec e 5% Casavecchia; 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: 15,0%

Acidez: 6,07 g/l. (pH 3,6)

Açúcar Residual: 2,2 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: violeta profundo e brilhante.

Aroma: puro e intenso, lembrando frutas vermelhas maduras, nuances florais, especiarias, pimenta negra, menta e notas minerais.

Sabor: intenso, volumoso, encorpado, com taninos elegantemente firmes, rico em fruta vermelha madura, especiarias, acidez deliciosa, 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 93

2013: TA91 / Descorchados 91


INOVINI
fine wines by Aurora

facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2015. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.