



Pernod Ricard Estonia

Dona Paula Estate Shiraz Malbec

Maa

Argentiina

Alkoholisaldus

14%

ART. NR

MAHT

750 ml



Dona Paula veinimõis Argentiinas asutati 1997 Claro Grupi poolt ning fookuses on toota premium hinnaklassi veine. Oma valduste veiniaiad, kokku 760 ha. Pinnas alluviumi rikas ja savine. Kasutavad tilkkastmist (2,3 l/h) ja viinamarja istikute vahel rohukate. Veini valmistamine: rootsud ja varred eemaldatakse ja osaline marjade purustamine. Mahl jahutatakse ja fermentatsiooni eelne kestade leotamine 72 tundi, et saada esmased aroomid ja värvi. Fermentatsioon roostevabaterastankides 8 päeva 22°C, kokku 22 päeva. Naturaalne malolaktiline fermentatsioon vaatides veinikeldris 14°C juures. Pressveini ei lisata ning ei filtreerita. Küpsenud 12 kuud prantsuse ja ameerika tammevaatides (40/60%; 33% uued) ja vähemalt 3 kuud pudelis.

Viinamarjasordid: 60% Shiraz ja 40% Malbec
Region: Alto Ugarteche, Luján de Cuyo – Mendoza

Värvus: sügav violetse tooniga punane
Aroom: tumedat shokolaadi, mustikat, ploome, vürtsikust, mündi, kergelt liköörne
Maitse: hea struktuuriga rikkalik ja samas tasakaalus pikalt kestva järelmaitsega vein.
Keldris hoidmise potentsiaali 7 aastat.

Soovitame: Filet Mignon, ribi, küpsetatud pardi, ulukiliha, lambaliha, ratatouille, kebab, rikkalikud pastaroad. Juustudest sobib: Gruyère, Manchengo, Parmesan, Cantal, Cheddar.
Serveerida 17-18C juures.