



Pernod Ricard Estonia

## Dona Paula Estate Cabernet Sauvignon

**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 hektarit, asuvad tuntud piirkondades nagu Lujan de Cuyo ja Tupungato Mendoza's, mis kõik jäävad üle 1000m üle merepinna. Tootmine väga kaasaegne "state-of-the-art" stiilis. Kasutavad nii Prantsuse kui Ameerika tammevaate. Veinimeistrid Itaalia taustaga.

Viinamarjad Dona Paula Estate Cabernet Sauvignon veini jaoks on korjatud vanemate taimedega põldudelt Alto Ugarteche ja Lujan de Cuyo DO aladelt Mendozast. Korje ajavahemikus märtsi keskel ja korjati käsitsi valikuliselt marju. Rootsud ja varred eemaldati. 20% marjadest purustati, et anda marjast karakterit. Jahedates tingimustes viinamarjakestade leotamine 48 tundi, et saavutada sügav värvitoon ja esmased aroomid. Fermentatsioon roostevabaterastankides 8 päeva koos kestadega 25 C juures, kokku maceration periood 16 päeva. 80 % ulatuses toimus naturaalne malolaktiline fermentatsioon tankides 16 C juures ja edasi 20% ulatuses jätkus malolaktiline fermentatsioon vaatides. 20% veinist on küpsenud 6 kuud prantsuse ja ameerika uutes tammevaatides. Ei ole filtreeritud.

Värvus: vein on intensiivne tumepunane.

Aroom: kompleksne aroom küpsetest mustadest marjadest, mustikast, sinikast; liköörne, musta pipart, mündi, kerge mocha nüansiga, ürte, rikkalik.

Maitse: magusad küpsed marjad ja pehme parkaine, meeldiv täidlus, kerge vürtsikus ja pikk järelmaitse.

Soovitame: veiseliha, küpsetatud ribi, pardi, jänese, lambaliha, lihapallide, kebabi ja tugevamalt maitsestatud pastatoidudega. Juustudest soovitame Gruyère, Parmesan, Cantal, Cheddar'i juurde.

Serveerida 18 C juures.