



Pernod Ricard Estonia

Dona Paula Estate Shiraz Malbec

MAA

Argentiina

ALKOHOLISISALDUS

14%

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 roosteabaterastankides 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, münti, 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.



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml