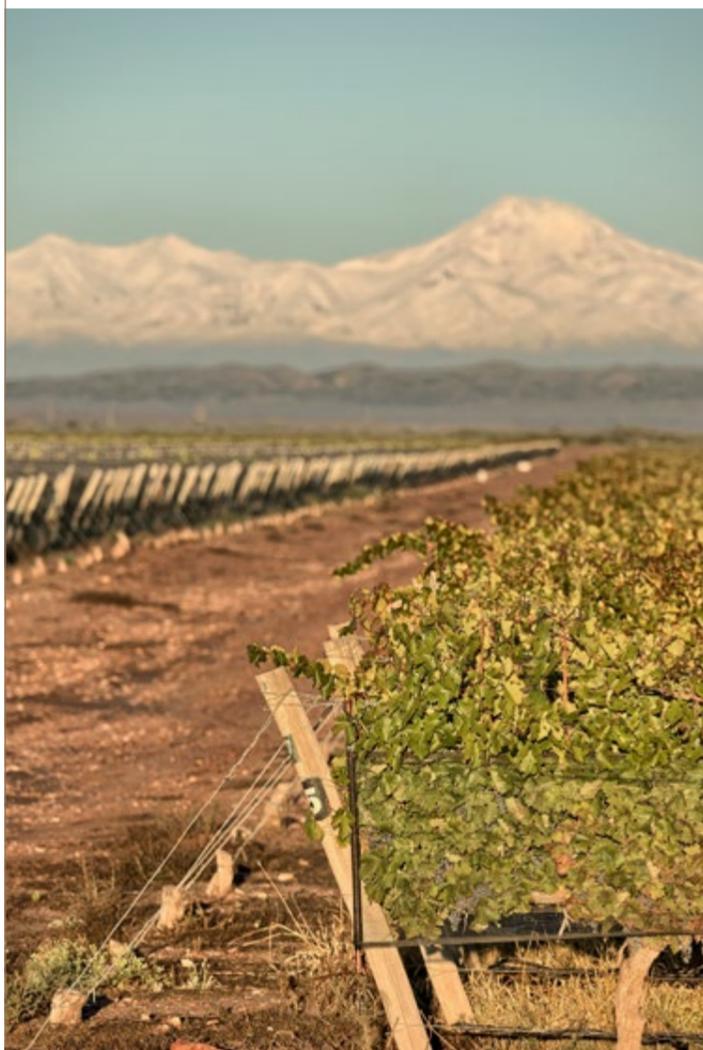




03. ARGENTINA

L'Argentina è il quinto paese al mondo per produzione vinicola e l'ottavo per superficie vitata. Le regioni vinicole più importanti si trovano nella parte occidentale del paese a ridosso delle Ande. I vigneti sono fra i più alti al mondo, situati spesso in zone nelle quali possono anche raggiungere i 1.500 metri di altitudine. La regione vinicola più importante dell'Argentina è Mendoza, con il 70% della produzione totale di vino, seguita da San Juan, La Rioja e Salta. Circa il 60% della produzione totale è costituito da vini rossi, sanguigni e passionali. Il vitigno a bacca nera più importante del paese è il **Malbec** che in questi anni è diventato la bandiera dell'enologia argentina, seguito da Criolla Grande e Cereza. Fra le uve a bacca nera troviamo anche la Barbera, la Bonarda e il Sangiovese, introdotte dagli Italiani, e la Tempranilla, ossia il Tempranillo introdotto dagli Spagnoli. Non mancano i vitigni internazionali quali Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. Nonostante la predilezione per i vini rossi, in Argentina si producono anche vini bianchi. Il vitigno a bacca bianca più rappresentativo del panorama viticolo dell'Argentina è il Torrontés, seguito dal Moscato ma lo Chardonnay rappresenta il vitigno più promettente dal punto di vista qualitativo.






DOÑA PAULA
 A MATTER OF ALTITUDE



DOÑA PAULA ESTATE

Doña Paula è un'azienda vinicola che produce vini Premium situata sulle vette di Mendoza, in Argentina. Fondata nel 1997, Doña Paula è considerata una cantina "Estate" poiché il 100% delle uve utilizzate per produrre i suoi vini provengono da vigneti di proprietà, coltivati nelle migliori regioni del paese. Con attualmente 703 ettari di vigneti situati nelle migliori zone di Mendoza, la tenuta si distingue per la sua ALTITUDINE. L'impostazione ad alta quota dei vigneti crea luce solare diretta e concentrata per le viti, facendo esplodere i frutti scuri e gli aromi in ogni goccia. Con i suoi vini, Doña Paula trasmette l'espressione più veritiera di ogni terroir definito dalle caratteristiche climatiche e pedologiche della regione. Il rispetto e la conoscenza del luogo di origine delle uve sono le premesse che guidano la produzione dei vini. La cura scrupolosa dei dettagli nei vigneti garantisce una qualità costante e uno stile proprio dei vini che rappresentano un vero riflesso del vigneto da cui provengono. **Vini di alta qualità, provenienti dai migliori terroir dell'Argentina, tutti GLUTEN FREE E VEGAN FRIENDLY!**



AGRICOLUTA SOSTENIBILE
"LASCIAMO CHE LA NATURA PROVVEDA"

Nel 2018 Doña Paula ha superato con successo l'audit sul Protocollo di sostenibilità Bodegas de Argentina nella sua versione 3.0, certificandosi come **azienda vinicola gestita in modo sostenibile**. Questa certificazione rappresenta una sfida che guida Doña Paula a raggiungere gli standard più elevati nelle pratiche sostenibili e migliorare ogni giorno le prestazioni sociali e ambientali lungo tutto il processo di vinificazione, minimizzando l'impatto delle operazioni sull'ambiente e generando valore condiviso tra i lavoratori, le loro famiglie e le comunità. **Dai vigneti di alta quota alle certificazioni di sostenibilità, Doña Paula si dedica a raggiungere nuove vette di qualità e costanza.**



ARGENTINA

Estate CHARDONNAY



Tipo di Vino: *Vino Bianco*

Uva: *100% Chardonnay*

Area: *Alluvia Vineyard in Gualtallary (Tupungato, Uco Valley)*

La linea Doña Paula ESTATE è rappresentata da vini Premium di carattere intenso.

Doña Paula Estate Chardonnay proviene dal vigneto Alluvia di Gualtallary nella Valle De Uco, situato a 1350 metri sul livello del mare.

Il vino ha un colore giallo dorato ed è caratterizzato da aromi agrumati e minerali con note di frutti tropicali e speziate. Al palato è fresco e vivace con una buona acidità ed equilibrio. Da provare con pesce fresco alla griglia o con pollo!

Vigneto:

Queste uve nascono in un terroir costituito da minerali e suoli rocciosi, piantato alla confluenza dei torrenti asciutti che attraversano il vigneto Alluvia, a Gualtallary, Valle de Uco, a 1.350 metri di altitudine. A Doña Paula, i vigneti sono sempre stati gestiti utilizzando pratiche agricole sostenibili.

Dettagli di Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano. Vengono prima pigiate e poi fermentate a basse temperature in serbatoi di acciaio inox. Il 50% del mosto termina la sua fermentazione in barrique nuove di rovere francese. L'invecchiamento viene effettuato in botti di rovere francese per un periodo da 8 a 10 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: *Giallo dorato*

Corpo: *Fresco ed equilibrato*

Aromi: *Aromi agrumati e minerali con note di frutti tropicali*

Temperatura di servizio: *8-10°C*

Abbinamenti: *Pesce fresco alla griglia o pollo. Abbinamento per eccellenza: spalla di maiale con sidro e zenzero, cipolle caramellate e involtini di zucchine e mais.*

Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 6,2 g/l Residuo Zuccherino: 2,05 g/l Alcol: 14% vol. PH: 3,4 Formato: 750 ML



ARGENTINA

Estate MALBEC



Tipo di Vino: *Vino Rosso*

Uva: *100% Malbec*

Area: *Alluvia Vineyard in Gualtallary (Tupungato, Uco Valley) e Los Indios Vineyard in El Cepillo (San Carlos, Uco Valley)*

Doña Paula Estate Malbec proviene dai migliori vigneti della tenuta situati a Gualtallary a 1350 metri sul livello del mare e a El Cepillo, a 1150 metri sul livello del mare. Questo vino afferma le caratteristiche singolari della Valle de Uco, terroir dal clima freddo.

Il vino ha un colore viola intenso. Al naso si percepiscono aromi di frutta nera, viole e spezie, con qualche nota minerale e di grafite. Al palato presenta grande equilibrio e freschezza, di buona concentrazione e struttura. Da provare con carni rosse!

Vigneto:

Il 90% di queste uve proviene dai migliori vigneti in Alluvia, Gualtallary, a 1.350 metri sul livello del mare e il 10% da Los Indios, El Cepillo, a 1.100 metri sul livello del mare. I suoli sono sassosi nella prima località e sabbiosi nella seconda, entrambi ad alto contenuto di calcare. A Doña Paula, i vigneti sono sempre stati gestiti utilizzando pratiche agricole sostenibili.

Dettagli di Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano. In cantina vengono diraspate delicatamente, senza rompere gli acini. Successivamente viene effettuata una macerazione pre-fermentativa a freddo per preservare gli aromi primari. La fermentazione avviene a basse temperature e successivamente viene eseguita una macerazione post-fermentativa per 15-20 giorni. Il vino affina in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo riempimento per 12 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: *Viola intenso*

Corpo: *Di buona concentrazione e media struttura. Tannini morbidi e finale persistente.*

Aromi: *Puri aromi di frutti neri come more e mirtili, viole e spezie.*

Temperatura di servizio: *14-16°C*

Abbinamenti: *Carni rosse. Abbinamento per eccellenza con bistecca di controfiletto, patatine fritte alle erbe e pomodori arrostiti.*

Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 5,5 g/l Residuo Zuccherino: 1,8 g/l Alcol: 14% vol. PH: 3,65 Formato: 750 ML



ARGENTINA

Single Vineyard MALBEC



Tipo di Vino: *Vino Rosso*

Uva: *100% Malbec*

Area: *100% El Alto Vineyard, Luján de Cuyo*

La linea Single Vineyard rende omaggio alla diversità dei suoli nei vigneti di Doña Paula.

Single Vineyard El Alto Malbec è il ritratto di una lunga storia, iniziata nel 1997 con il primo vigneto. È un omaggio al clima, ai suoli e al lavoro della sua gente, che hanno reso possibile questo vino e che rendono questo terroir un luogo unico. Vigneto El Alto, situato a 1000 metri sul livello del mare a Luján de Cuyo.

Un vino dal colore rosso-violaceo intenso. Al naso è complesso dominato da frutti rossi come prugne e ciliegie, ma anche more, con note erbacee di menta e pepe bianco speziato. Il passaggio attraverso la botte è percepito dalle morbide note di caffè e tabacco. Al palato presenta una concentrazione medio-alta, con media untuosità e freschezza; tannini ben strutturati e un finale persistente.

Vigneto:

Il vigneto El Alto de Ugarteche, nella parte meridionale di Luján de Cuyo, si trova a 1.050 metri sul livello del mare. I suoi terreni vanno dal sabbioso all'argilloso, con contenuto di pietra variabile. A Doña Paula, i vigneti sono sempre stati gestiti utilizzando pratiche agricole sostenibili.

Dettagli di Vinificazione:

Vinificazione e macerazione delle bucce in vasi di cemento per 21 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi di cui il 20% nuove e il resto di utilizzi vari.

Note di Degustazione:

Colore: *Viola intenso*

Corpo: *Medio-alto, rotondo, fresco, equilibrato.*

Aromi: *Frutti rossi come prugne e ciliegie, ma anche more, con note erbacee di menta e pepe bianco speziato.*

Temperatura di servizio: *14-16°C*

Abbinamenti: *Carni rosse.*



Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 5,3 g/l Residuo Zuccherino: 2,0 g/l Alcol: 14% vol. PH: 3,7 Formato: 750 ML