

## A LISA 2012

Bodega Noemía | cód 0653120

Um legítimo vinho de boutique, o A Lisa foi chamado de delicioso pela revista Wine Spectator. Elaborado com uvas de vinhedos antigos, alguns com mais de 60 anos de idade, combina um bouquet repleto de frutas maduras com um palato rico e fresco, que convida a um outro gole. Minúscula produção e ótima relação qualidade/preço, com a assinatura da conceituada bodega patagônica Noemía, um dos maiores nomes do vinho argentino.



<b>Produtor</b>	Bodega Noemía
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Patagônia - Vinhedos selecionados na região da Patagônia.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	90% Malbec, 9% Merlot e 1% Petit Verdot
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2012
<b>Teor alcoólico</b>	13.5
<b>Temperatura de serviço</b>	16 a 18°C
<b>Vinificação</b>	Tradicional, com controle de temperatura.
<b>Maturação</b>	Durante 9 meses, 25% do vinho permanece em barricas de carvalho francês de 3º e 4º uso, 30% em tanques de cimento e 45% em tanques de aço inoxidável.
<b>Corpo</b>	Encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	de 5 até 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes vermelhas, cordeiro.
<b>Pontuação</b>	Wine & Spirits 93 PTS / 2012 Robert Parker 92 PTS / 2012 James Suckling 90 PTS / 2012