

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.



Produtor	Bodega Noemía
País	Argentina
Região	Patagônia - Vinhedos selecionados na região da Patagônia.
Tipo	Tinto
Uva	90% Malbec, 9% Merlot e 1% Petit Verdot
Volume	750ml
Safra	2012
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Tradicional, com controle de temperatura.
Maturação	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.
Corpo	Encorpado
Sugestão de Guarda	de 5 até 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes vermelhas, cordeiro.
Pontuação	Wine & Spirits 93 PTS / 2012 Robert Parker 92 PTS / 2012 James Suckling 90 PTS / 2012 Wine Spectator 89 PTS / 2012