

A LISA 2013

Bodega Noemía | cód 0653130

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 e 10% Merlot
Volume	750ml
Safra	2013
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 18C
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, cordeiro.
Pontuação	Decanter 93 PTS / 2013 Descorchados 93 PTS / 2013 Robert Parker 92 PTS / 2013 Wine & Spirits 92 PTS / 2013 James Suckling 90 PTS / 2013 Wine Spectator 90 PTS / 2013 Stephen Tanzer 90 PTS / 2013

