



ANGEL PAULUCCI



Angel Paulucci te invita a subirte a su Modelo A 1933 y pasear por los viñedos de Ugarteche.

Te contará sobre su infancia en Italia y su pasión por las uvas Malbec.

Más tarde, durante la cena, él llenará tu copa.

El aire, enfriado por Los Andes, derretirá tus preocupaciones y te inspirará a ENCONTRAR TU PASIÓN.

La familia de Angel Paulucci ha producido vino en Italia desde comienzos de 1800 y Don Angel llegó a Mendoza con sus padres en 1953 a la edad de 21 años. En 1960, plantó su primer viñedo de Malbec. Cuando Angel comience a conversar, planea quedarte por un rato, él te agasajará con historias de su infancia, como la de los soldados enemigos que disparaban municiones en las barricas de vino de su familia para aplacar su sed.

Y por supuesto, te contará sobre su viñedo: de hileras estrechas, riego superficial, suelo calizo y uvas de Malbec que hacen a este querido "viejo" sonreír.

NOTAS DE CATA

Denota aromas a cerezas rojas, frambuesas, y violetas junto con notas a roble tostado. En el paladar se perciben bayas frescas con especias y un suave toque acaramelado al final.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha 2019

Composición varietal 100% Malbec

Ubicación del viñedo Ugarteche, Luján de Cuyo - Mendoza

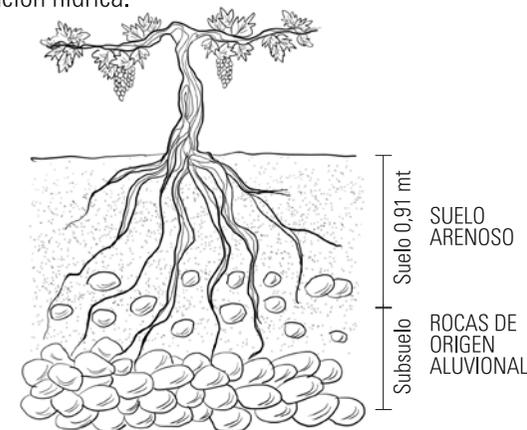
Altura promedio del viñedo 930 msnm

Viñedo plantado en 1972

Composición del suelo Suelo arcilloso aluvional con 30% de arcilla que hace descender la temperatura promedio de la raíz favoreciendo la retención hídrica.

MARIDAJE

Marida muy bien con todo, desde carnes, pastas, hasta quesos suaves. Recetas singulares incluyen: Hamburguesa de cordero con Manchego y pimentón ahumado, cebollas caramelizadas y tarta de calabaza.



Crianza 50% añejado en barricas francesas, 15% barrica nueva y 35% segundo y tercer uso, 50% tanques de acero inoxidable

Alcohol 13.5%

ph 3.75

t.A. 5,40

Producción total de cajas 9.200 cajas (9 lt)

92
PTS.

JAMESUCKLING.COM