

## Vinhos

# Don Mello de Uco



Paula Farias

Instalada na região mais nobre de Mendoza, ao pé da Cordilheira dos Andes, o Vale do Uco proporciona um terroir único e especial, de onde provém grandes vinhos da Argentina.

Com altitudes que variam de 900 a 1700m, o clima da região é frio e apresenta grande amplitude térmica e ótima insolação. Seus solos pedregosos e aluviais possuem excelente drenagem. Nesse cenário está instalado a vinícola que tive o prazer de conhecer esse mês pelo Granja News.

O vinho Don Mello de Uco surgiu da união entre um grande apaixonado pelo tema, Durcesio Mello, com o já veterano renomado produtor de vinhos, Juan Manoel Ortega, dono da vinícola O. Fourier

e o enólogo José Spisso.

O Resultado do trabalho dos dois já está disponível no mercado brasileiro e tem recebido diversos elogios pela crítica especializada.

Sugestões da Sommelier:

**Don Mello de Uco Malbec:**

Excelente exemplar da Uva Malbec, de cor vermelho Rubi e taninos macios e elegantes. Vinho fácil de agradar e surpreender os apaixonados pela Casta, aromas de frutas vermelhas e ameixa. Com leve passagem por carvalho Francês a estrutura e taninos ficam em completa harmonia. Sugestão de harmonização: Carnes vermelhas, massas, molhos e pizza.

**Don Mello de Uco Reserva:**

Com longa maturação é um blend de dar inveja a qualquer outro, tra-

zendo Malbec, Tempranillo, Syrah e Merlot juntas. Ele tem ótima persistência e taninos aveludados, de cor intensa e aromas marcantes em frutas vermelhas e um leve tostado no final de boca. Sugestão de harmonização: Carnes de Caça, Cordeiro e molhos encorpados.

**Don Mello de Uco Torrontés:**

Um leve e aromático vinho com notas florais de jasmim, rosas e flor de laranjeira. Na boca é frutado e fresco com boa acidez o que permite ousar na harmonização, e um toque de especiarias e ervas deixa ainda mais interessante esse clássico. Sugestão de harmonização: Aperitivos, queijos leves e antepastos, geleias picantes, peixes e mariscos.



A linha Don Mello de Uco pode ser encontrada na [www.eastervinhos.com.br](http://www.eastervinhos.com.br)  
Telefone: (11) 5531-1182 - WhatsApp: (11) 97419-6793

