

Texto original do crítico Jeriel Costa, do Club do Jeriel:

<http://www.clubdojeriel.com.br/cabal-flores-malbec-reserva-2010/>

Canal Flores Malbec Reserva Luján de Cuyo 2010 – apenas 1200 garrafas produzidas



O argentino **Rodolfo Spielmann**, criou sua própria vinícola, a **Spielmann Estates** seguindo o desejo de produzir vinhos tintos de categoria **ultra-premium** em seu país de origem. Rodolfo desenvolveu este empreendimento por ter vivido mais de 25 anos no exterior exercendo várias funções em empresas multinacionais na Europa e na América do Sul. Tendo aprendido a apreciar e colecionar vinhos das principais regiões vinícolas da Europa e dos EUA, decidiu produzir seus próprios vinhos de vinhedos exclusivos de **Mendoza**.

Em 2009 descobriu e adquiriu um vinhedo de 30 hectares, com **plantas antigas** de **Malbec** datadas de **1.910** e, imediatamente, centrou sua gestão na produção de uvas premium.

Colheu sua primeira safra em 2010, coincidentemente o ano do centenário das vinhas **Malbec**. A partir daquele momento até o presente, tanto o experiente **enólogo Pepe Galante** (ex-Catena atualmente na Salentein) como Rodolfo mantiveram o foco na produção de vinhos ultra-premium e aumentaram ligeiramente a linha para três vinhos. **Spielmann Estates** é a concretização da vontade de produzir, em pequena escala, vinhos tintos únicos que refletem o potencial do terroir mendocino, particularmente no lugar onde estão plantadas videiras seculares.



Os vinhedos foram plantados em 1910, numa propriedade de 30 hectares na **Calle Cobos**, no distrito de **Perdriel**, a 980 metros de altitude. **Canal Flores** homenageia o canal que flui através da propriedade, proporcionando a irrigação direta com água pura produzida pelo degelo dos Andes.

Canal Flores segue uma inspiração para fazer um vinho verdadeiramente único baseado em três fatores:

- a) As vinhas velhas de Malbec, datadas de 1910, produzem cachos de pequenas bagas muito concentrados.
- b) O foco na baixa produtividade da vinha, com uma pequena quantidade de uvas por planta.
- c) A micro-vinificação, um processo de vinificação boutique que obtiver melhor extração de cor, aroma e sabor das uvas.

As uvas (90% Malbec e 10% Cabernet Sauvignon) foram fermentadas em pequenas caixas e amadurecidas em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses. O engarrafamento foi feito sem clarificação e filtração para garantir a integridade aromática. Cabe salientar que o produtor recomenda *decantação de duas horas* antes de beber. **Produção total: 120 caixas x 12 garrafas.**

O Canal Flores Malbec é um tinto que foge ao padrão da maioria dos Malbecs argentinos quentes e potentes. Aqui **a opção clara é pela elegância e sofisticação, as únicas coisas que sobram neste vinho, eis que o álcool, a madeira, a fruta e a extração estão absolutamente integrados.**



Degustação:

Canal Flores Malbec Reserva 2010 – álcool: 13,7% – região: Luján de Cuyo/Perdriel/Calle Cobos – importador: Mendoza Wines Ltda. – tel. 11 99453 5983 -

Vermelho-rubi intenso com alguma profundidade e reflexo púrpura brilhante. Aberto nos aromas complexos com notas de violetas, especiarias (cravo), ameixas sobre um gostoso fundo de chocolate. Boca no mesmo diapasão. Taninos presentes de ótima textura em perfeita harmonia com o álcool integrado, madeira sem subjugar a fruta que se manifesta na forma de ameixa madura. É um vinho que agradavelmente preenche o paladar e que termina longo, com grande persistência, prometendo ganhar mais complexidade na garrafa nos próximos anos. Cresceu à mesa acompanhando **Steak au Poivre** do restaurante homônimo de São Paulo.

Avaliação: 90/100 pts.+