



Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Un Malbec d'anthologie

Description:

Avec le Catena Viñas, l'œnologue en chef Alejandro Vigil a une fois de plus réussi à créer un mastic de grande classe. Les raisins proviennent de différentes altitudes de la Valle de Uco, au pied de la majestueuse cordillère des Andes, qui se caractérise par un microclimat particulier. Grâce au talent de Vigil pour l'assemblage et à un élevage en barrique de 12 mois, ce Malbec pur séduit comme accompagnement polyvalent de nombreux plats, en particulier les grillades.

Profil aromatique:

Rouge rubis lumineux avec des reflets violets. Fruits croquants, mûre et myrtille, dans l'agréable nez aux nuances florales de violette et de fleur d'oranger, sur un soupçon de cacao amer et des notes épicées de poivre rouge et de cannelle. A la fois raffiné et explosif dans la bouche à nouveau marquée par les baies noires, avec une minéralité bien intégrée. Les tannins sont discrets et parfaitement intégrés au fruit délicat. Un malbec de grande classe jusque dans la finale élégante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Argentine
Sous-région:	Valle de Uco
Producteur:	Bodega y Viñedos Catena
Elevage:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Malbec
N° article:	0134222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentine
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	13 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.