



Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'icône des vins rouges argentins

Beschreibung:

Les raisins de cet assemblage exceptionnel composé de Cabernet Sauvignon et de Malbec sont issus de trois parcelles d'altitude différentes, culminant jusqu'à 1450 mètres d'altitude. Les atouts de ces prestigieuses parcelles d'altitude tiennent, d'une part, à un ensoleillement nettement meilleur et, d'autre part, à la peau plus épaisse de leurs raisins, ce qui augmente la concentration des arômes dans les vins, et accroît leur potentiel de garde. Chaque année, Parker décerne d'excellentes notes à cet assemblage de Catena Zapata.

Degustationsnotiz:

Pourpre intense aux reflets grenat. Le nez complexe aux parfums de mûres et de prunes bien sucrées est agrémenté de nuances de vanille, de chocolat crémant et d'un soupçon de malt. La bouche présente un large éventail de notes fruitées et épicées ; c'est un vin intense et puissant, aux tannins tendres qui se fondent avec élégance et développant peu à peu des arômes de moka et de caramel ; finale grandiose. Un assemblage de niveau international.

Accompagne idéalement:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega Catena Zapata

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec

Artikelnummer: 0212313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentine
Notation:	Parker 96/100, Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.