



2020 Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Meilleure sélection de la parcelle unique Angélica Zapata

Description:

Pour le Malbec Angélica Zapata, Catena Zapata assemble des raisins issus de cinq vignobles différents pour créer un vin d'une concentration et d'une élégance particulièrement remarquables. Il est un hommage à la grand-mère de Laura Catena. Angélica Zapata a transmis à ses enfants sa conviction que les ressources naturelles et les gens de son pays étaient voués à de grandes choses. Elle ne s'y est pas trompée, puisque la famille compte aujourd'hui parmi les meilleurs producteurs de vin au monde.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, reflets violets. Nez aux notes intenses et croquantes de cerise rouge, de grenade et de pelure de poire, sur des nuances de fruits rouges à noyau et de cacao amer, ainsi qu'un souffle de feuilles d'automne et de pétales de rose séchés. Vif et léger en bouche, il est d'une texture délicate et veloutée. Les arômes de fruits se poursuivent au palais, avec maintenant également une touche de grains de moka torréfiés et de biscuits aux noix. Les tannins sont ciselés, mûrs et parfaitement intégrés. Expressif et d'une grande classe jusque dans la finale élégante et généreuse.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

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
Région:	Mendoza
Producteur:	Bodega Catena
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1058420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2034
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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.