



2015 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Le Malbec le plus populaire de notre gamme

Description:

Avec son Catena Viñas, l'oenologue en chef du domaine, Alejandro Vigil, a créé un Malbec exceptionnel. Les raisins sont issus de quatre parcelles d'altitude de la Valle de Uco, située aux confins de la majestueuse cordillère des Andes et bénéficiant d'un microclimat particulier. Grâce à l'intransigeance d'Alejandro Vigil et au fait qu'en Argentine aussi, le millésime 2015 a révélé d'excellents vins, ce 100% Malbec a vraiment de quoi impressionner vos hôtes. Élevage pointu de 12 mois en barriques!

Note de dégustation:

Rubis puissant aux reflets violets. Nez complexe rappelant d'un côté les prunes et la gelée de sureau et d'un autre des notes herbales, le caramel et le chocolat au lait. La bouche est explosive et d'une belle profondeur avec des saveurs de mûres et une fine note de cannelle, les tanins sont finement mêlés à d'agréables notes toastées, incroyable délicatesse de fruit dans le milieu de bouche; Finale longue et persistante d'une belle profondeur. Un grand Malbec.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Sous-région:	Valle de Uco
Producteur:	Catena
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0134215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.