

Malbec Argentino

Gift Box Book 2x 75 cl

La magia pura del Malbec

Descrizione:

Il Malbec Argentino di Catena Zapata è un vino iconico dalla presenza maestosa. Proveniente da vecchi vitigni delle zone altitudinali di Ángelica e Nicasia, unisce la densità e la freschezza delle Ande alla struttura di un lungo affinamento in barrique. Aromi di frutta scura, spezie ed eleganza lo rendono il compagno ideale per i menu delle feste. La sua etichetta artistica racconta la storia del vitigno Malbec e, insieme ai 98 punti assegnati da James Suckling, sottolinea il suo significato simbolico per l'Argentina come paese vinicolo.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi fino al disco, con note di viola. Bouquet opulento di mirtilli, more e liquirizia, con potenti note di moka e torrone. Al palato, denso e vellutato, i meravigliosi aromi di bacche scure del Malbec si fondono meravigliosamente con sfumature tostate, composta di ciliegie e cioccolato fondente, su note balsamiche; tenero e di grande eleganza nonostante la sua intensità, con corpo pieno e massima espressività; tannini morbidi nel raffinato finale.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrosti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Argentina

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Malbec

Numero articolo: 0431823



Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Malbec Argentino

Gift Box Book 2x 75 cl

Paese di origine: Argentina

Valutazioni: Descorchados 97/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Tim Atkin 94/100, Score 19/20

Uva: 100% Malbec

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 18 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.