

# **Malbec Catena Viñas**

Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Il Malbec più popolare della nostra gamma

### Beschreibung:

Con il suo Catena Viñas, il capo enologo della tenuta, Alejandro Vigil, ha creato un Malbec eccezionale. Le uve provengono da quattro appezzamenti di alta quota nella Valle de Uco, ai margini della maestosa catena montuosa delle Ande, e beneficiano di un microclima speciale. Grazie all'approccio senza compromessi di Alejandro Vigil e al fatto che l'annata 2015 ha prodotto alcuni vini eccellenti anche in Argentina, questo Malbec 100% stupirà sicuramente i vostri ospiti. Invecchiato in barrique per 12 mesi!

## Degustationsnotiz:

Rubino intenso con riflessi violacei. Naso complesso che ricorda la prugna e la gelatina di sambuco da un lato, e note erbacee, caramello e cioccolato al latte dall'altro. Al palato è esplosivo e di grande profondità con sapori di mora e una fine nota di cannella, i tannini sono finemente amalgamati con piacevoli note tostate, incredibile delicatezza del frutto a metà palato; finale lungo e persistente con grande profondità. Un grande Malbec.

#### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

## Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Argentina
Appellation: Valle dell'Uco

**Produzent:** Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Malbec Artikelnummer: 0134215

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Malbec Catena Viñas**

Valle de Uco Mendoza Bodegas y Viñedos Catena Zapata

**Herkunft:** Argentina

**Valutazioni:** Falstaff 91/100, Score 18/20

Varietà d'uva: 100% Malbec

**Da bere:** da subito fino al 2026

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.