



Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Il Malbec più popolare della nostra gamma

Beschreibung:

Con Catena Viñas, l'enologo capo Alejandro Vigil è riuscito ancora una volta a creare un Malbec di classe superiore. L'uva proviene da diverse altitudini della Valle de Uco, ai piedi delle maestose Ande, caratterizzata da un microclima particolare. Grazie alla mano esperta di Vigil nella composizione e ai 12 mesi di affinamento in barrique, questo Malbec in purezza si abbina a molti piatti, in particolare al barbecue.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Al naso è gradevole per la croccantezza dei frutti di mora e mirtillo, con sfumature floreali di violetta e fiori d'arancio, un accenno di cacao amaro e note speziate di pepe rosso e cannella. Al palato è raffinato ed esplosivo, ancora una volta caratterizzato da frutti di bosco, con una mineralità ben integrata. I tannini sono discreti e perfettamente integrati con il frutto delicato. Un Malbec di grande classe fino all'elegante finale.

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 |
| Produttore: | Bodega y Viñedos Catena |
| Allevamento: | 13 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Da bere: | da subito fino al 2030 |
| Varietà d'uva: | 100% Malbec |
| Artikelnummer: | 0134221 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Argentina |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Malbec |
| Da bere: | da subito fino al 2030 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 13 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |