



## Malbec Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Il preferito dal pubblico di Catena

### **Beschreibung:**

Il Malbec preferito dai nostri clienti, prodotto dalla famiglia Catena Zapata. Le uve provengono da quattro vigneti sulle Ande, ad altitudini comprese tra i 900 e i 1450 metri. Il capo enologo Alejandro Vigil trasforma queste preziose uve in un vino rosso facile da bere, che affina per quasi 12 mesi in botti di rovere.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi intenso, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso attraente di ribes rosso, mirtilli e frutta a nocciolo rossa, con calde note speziate e floreali e un accenno di liquirizia. Delicata morbidezza al palato con aromi tipici del Malbec. Frutta rossa opulenta, con una nota di malto e canna da zucchero fresca. I tannini vellutati e morbidi aggiungono concentrazione ed eleganza. Raffinato e di grande equilibrio fino al finale persistente.

### **Ideale con:**

Un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, polpette, stufati e salumi, ma anche bistecche e costole di agnello.

### **Servierempfehlung:**

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

**Paese di origine:** Argentina

**Produttore:** Bodega y Viñedos Catena

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 100% Malbec

**Artikelnummer:** 0431321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Malbec Catena

Mendoza  
Bodega y Viñedos Catena

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Argentina                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20                 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Malbec                                                       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2029                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 8 Mesi in barrique                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |