



Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Quando la potenza dell'Argentina incontra la finezza di Catena

Beschreibung:

Il Malbec della gamma Catena Alta è un vino lusinghiero che sicuramente vi conquisterà. Mi piace servirlo ai miei ospiti per accompagnare carni saporite o parmigiana di melanzane. È delizioso anche con i formaggi a pasta dura. Nella Valle de Uco, gli appezzamenti di alta quota, l'irrigazione naturale delle Ande, unica in Argentina, e i 250 giorni di sole all'anno offrono le migliori condizioni possibili per lo sviluppo di uve di alta qualità.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi con disco leggermente più chiaro. Bouquet fruttato e speziato con note di sambuco nero, granatina e pepe rosa, con sottili sentori di mentolo e tabacco da pipa biondo. Il palato, ricco e vellutato, è caratterizzato da bacche scure, con sfumature di pane di farro tostato e un accenno di biscotto alla vaniglia. Gli accenti minerali e i tannini croccanti conferiscono struttura al frutto fino al lungo finale.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega y Viñedos Catena

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 0431720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.