

Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Selezione molto rigorosa di rese molto ridotte

Beschreibung:

Un Malbec che riflette il terroir degli appezzamenti d'alta quota dell'Argentina. Una sinfonia elegante e altamente aromatica, prodotta dalla tenuta Catena Zapata di Mendoza, la cui storia risale al 1902.

Il capo enologo della tenuta Catena Zapata è Alejandro Vigil, e la stampa specializzata di tutto il mondo assegna costantemente voti eccellenti ai suoi vini. Le uve della gamma Alta provengono da appezzamenti di alta quota con basse rese e uve rigorosamente selezionate.

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 danno 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

Produzent: Bodega y Viñedos Catena **Allevamento:** 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Malbec Artikelnummer: 0431721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentina

Valutazioni: James Suckling 94/100, Tim Atkin 92/100, Score

19/20

Varietà d'uva: 100% Malbec

Da bere: da subito fino al 2033

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.