



Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Vino argentino per le feste in famiglia

Beschreibung:

Per l'Angélica Zapata Malbec, Catena Zapata assembla uve provenienti da cinque diversi vigneti per creare un vino di particolare concentrazione ed eleganza. È un omaggio alla nonna di Laura Catena. Angélica Zapata ha trasmesso ai suoi figli la convinzione che le risorse naturali e la gente del suo Paese fossero destinate a grandi cose. La famiglia è oggi uno dei principali produttori di vino al mondo.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note intense e nitide di ciliegia rossa, melograno e buccia di pera, con sentori di frutta a nocciolo rossa e cacao amaro, e un accenno di foglie autunnali e petali di rosa essiccati. Al palato è vivace e leggero, con una consistenza delicata e vellutata. I sapori di frutta continuano al palato, con ora anche un tocco di chicchi di moka tostati e biscotti alle nocciole. I tannini sono cesellati, maturi e perfettamente integrati. Espressivo e di classe, fino al finale elegante e generoso.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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 Catena Zapata

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Malbec

Artikelnummer: 1058421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 95/100, 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.