



2018 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Malbec da quattro parcelle d'alta quota nella Valle de Uco

Descrizione del vino:

Con il suo Catena Viñas, il capo enologo della tenuta, Alejandro Vigil, ha creato un Malbec eccezionale. Le uve provengono da quattro appezzamenti di alta quota nella Valle de Uco, ai margini della maestosa catena montuosa delle Ande, e beneficiano di un microclima speciale. Grazie all'approccio senza compromessi di Alejandro Vigil e al fatto che l'annata 2015 ha prodotto alcuni vini eccellenti anche in Argentina, questo Malbec 100% stupirà sicuramente i vostri ospiti. Invecchiato in barrique per 12 mesi!

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aromi espressivi tipici del vitigno: mirtillo e ciliegie nere croccanti. Delicate note floreali di violetta e fiori d'arancio, ma anche sentori di erbe mediterranee, biscotti dolci caramellati e un pizzico di cioccolato alle nocciole. Il palato rivela profondi aromi di mora, fresca mineralità e belle note di spezie esotiche. I tannini leggermente granulosi sono accompagnati da sottili aromi tostati. Al tempo stesso potente e delicato. Profondo e armonioso fino al finale persistente.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	AR
Regione:	Mendoza
Sottoregione:	Valle dell'Uco
Produttore:	Catena
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0134218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	AR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.