



2015 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Un Malbec di Michel Rolland

Descrizione del vino:

I due geni di Bordeaux, Dany e Michel Rolland, fanno faville con questo Val de Flores, ottenuto da Malbec proveniente da una piccola e antichissima parcella di Vista Flores, a sud di Mendoza. Il vino è stato affinato per 18 mesi in botti nuove di rovere francese.

Nota di degustazione:

Porpora con note di violetta. Un accenno di cedro e noce nel bouquet di crémant di ribes nero, mora e cioccolato. L'attacco morbido è seguito da un frutto denso e delicato, e il palato è ancora una volta segnato da piccoli frutti neri con tannini maturi; il finale è espressivo e piacevolmente fresco. Un concentrato di potenza.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	AR
Regione:	Mendoza
Produttore:	Bodega Michel Rolland
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0690915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	AR
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.