2019 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'iconico Malbec di Catena con un'etichetta spettacolare

Descrizione del vino:
Un superbo Malbec argentino che può competere con i grandi vini del mondo. Nei due appezzamenti d'alta quota, Nicasia e Angélica, prosperano le viti, alcune delle quali hanno più di 90 anni, che producono vini sudamericani di alta gamma con aromi intensi e tannini finissimi.
Nota di degustazione:
Porpora con disco leggermente più chiaro. Prugne mature, ciliegie nere e deliziose note tostate di cioccolato cremant e tabacco, oltre a una sottile nota affumicata. Molto morbido ed elastico, il palato è finemente strutturato, concentrato e molto focalizzato, con aromi di frutta nera che si mescolano a spezie e sfumature tostate sapientemente integrate, tartufo, cioccolato e tabacco.Il suo lato esplosivo è mitigato da una bella struttura vellutata, con tocchi minerali sul finale persistente. Un'annata molto rotonda e un vero e proprio corridore di lungo corso.
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:	Catena
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0431819

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine:	AR
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch