



## 2018 Malbec Fortuna Terrae

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec da 98 punti di Laura Catena

### Descrizione del vino:

Il suo nome parla da sé: la fortuna sarà di chi potrà permettersi qualche rara bottiglia di questo Malbec della parcella Adrianna, altamente espressivo e allo stesso tempo pieno di eleganza femminile.

### Nota di degustazione:

Porpora saturo fino al disco, con un centro quasi nero. Il bouquet aperto si sviluppa continuamente: more e mirtilli, alcune note balsamiche, tè verde, brownie e moka. Corpo stretto e denso, segnato da bacche scure, struttura equilibrata e molto potente, completata da note minerali; la piacevole acidità porta equilibrio e freschezza a questo Malbec maestosamente lungo.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrostiti 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.

<b>Paese d'origine:</b>	AR
<b>Regione:</b>	Mendoza
<b>Sottoregione:</b>	Valle dell'Uco
<b>Produttore:</b>	Catena
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0868818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malbec Fortuna Terrae**

Adrianna Vineyard  
Mendoza  
Bodega Catena Zapata

**Origine:** AR  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100  
**Varietà d'uva:** 100% Malbec  
**Maturità:** fino a 2034  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.