



2019 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Il temperamento argentino incontra la precisione bordolese

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:

Rosso cremisi potente con accenti violacei. Naso di mirtilli e ribes nero, con note di violetta, vaniglia bourbon e tartufi di cioccolato. L'attacco elegante lascia il posto a un palato con aromi esplosivi di terroir e bacche nere, con una nota di noce e fumo freddo. La struttura è delicata e solida; le potenti note tostate sono ben integrate, con una bella freschezza nel lungo finale molto deciso.

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.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Bodega Michel Rolland
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0690919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.