



2015 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Eine Hommage an die Tintos von früher

Descrizione del vino:

Der Domingo Vicente ist dem verstorbenen Vater von Nicolás Catena gewidmet. Alejandro Vigil, dem Chefönologen von Catena Zapata, ist eine tiefdunkle Assemblage aus Malbec, Bonarda und Petit Verdot gelungen, die an die 30er-Jahre erinnert. Damals wurde ein vergleichbarer, kraftvoller Rotwein in den französischen Bistros in Buenos Aires getrunken.

Nota di degustazione:

Dunkles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das sich fortlaufend entwickelt: Kirschige Noten, auch Blaubeeren und Pflaumen, schliesslich eine Spur Süssholz und etwas Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, ergänzt durch einige Bittermandelnoten und eine passende Würze, Wacholder und Gewürznelke, schliesslich Mokkanoten; die Gerbstoffe sind passend unterlegt und zeigen noch etwas Grip; eine schöne Frischenote im intensiven Finish.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Catena
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	70% Malbec, 18% Bonarda, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0864715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Varietà d'uva:	70% Malbec, 18% Bonarda, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.