



2014 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Eine Hommage an gute alte Zeiten

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:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach Blaubeeren und gut gereiften Brombeeren, auch verblühte Rosenblätter und Malznoten. Am Gaumen explosiv und von guter Intensität, wiederum schwarzebeerige Noten, ergänzt durch etwas Würze, Wacholder und Gewürznelke, nach und nach auch schokoladige Noten; die Tannine sind weich, reif und fein eingebunden; nicht nachlassend in seiner Intensität bis ins anhaltende Finale.

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:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	95% Malbec, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0864714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Malbec, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.