



2015 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Il Malbec più popolare della nostra gamma

Descrizione del vino:

Con il suo Catena Viñas, l'enologo capo della tenuta, Alejandro Vigil, ha creato un Malbec eccezionale. Le uve provengono da quattro appezzamenti di alta quota nella Valle de Uco, ai margini della maestosa catena montuosa delle Ande, e beneficiano di un microclima speciale. Grazie all'approccio senza compromessi di Alejandro Vigil e al fatto che l'annata 2015 ha prodotto alcuni vini eccellenti anche in Argentina, questo Malbec 100% stupirà sicuramente i vostri ospiti. Invecchiato in barrique per 12 mesi!

Nota di degustazione:

Rubino intenso con riflessi violacei. Naso complesso che ricorda la prugna e la gelatina di sambuco da un lato, e note erbacee, caramello e cioccolato al latte dall'altro. Al palato è esplosivo e di grande profondità con sapori di mora e una fine nota di cannella, i tannini sono finemente amalgamati con piacevoli note tostate, incredibile delicatezza del frutto a metà palato; finale lungo e persistente con grande profondità. Un grande Malbec.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	AR
Regione:	Mendoza
Sottoregione:	Valle dell'Uco
Produttore:	Catena
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0134215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza

Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Origine:	AR
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.