

DRINKS.

Bodega y Viñedos Catena Malbec Mendoza Catena Alta 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407861
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Catena Zapata, Luján de Cuyo (5509), Mendoza, Argentina
Marque	Catena Zapata
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge grenat. Nez: puissant, avec des arômes de prunes, de myrtilles et de chocolat. Bouche: un fondant, une texture fine et dense, des tanins fruités et mûrs. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Malbec
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



caractéristique	non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	charcuterie, grillades, fromages, veau et bœuf, agneau

Description

Nicolás Catena Zapata a réussi: il a rendu le vin argentin célèbre dans le monde entier. Il est très apprécié des journalistes spécialisés dans le vin car, grâce à lui, l'Argentine a pu s'assurer une place solide dans le monde du vin. Les origines de la cave dans la région de Mendoza remontent à 1902. Les vignobles de l'entreprise sont situés à des hauteurs vertigineuses de 1000 à 1500 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur le flanc oriental des Andes, où les rayons du soleil sont particulièrement intenses et où les vignes sont épargnées par les pires fléaux. L'air pur, l'eau de fonte qui s'écoule des montagnes et les températures fraîches continuent d'avoir un effet positif sur la qualité des raisins. Le vignoble Adrianna est même considéré comme le "Grand Cru" d'Amérique du Sud. En 1993, la marque Alamos a été créée. Les raisins proviennent de jeunes vignes plantées face à un panorama de sommets enneigés sur le vignoble Vista Flores, au sud de la ville de Mendoza. Lucía Vaieretti, qui a grandi à Mendoza et vit avec son mari et ses quatre filles dans la verte vallée de l'Uco, est responsable de la production. Les raisins du Malbec Catena Alta fermentent pendant 28-30 jours dans un processus de macération à froid sur des levures sauvages. Chaque vignoble est vinifié séparément. Le vieillissement se déroule pendant 18 mois en fûts de chêne français.