



Malbec 2019

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Questo classico argentino riflette il carattere dei vigneti

Remolinos. Un intenso aroma di violetta con un nucleo di frutti rossi, note di ciliegie e lamponi ne completa il profilo. Il vino risulta molto equilibrato e dall'acidità rinfrescante.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Finca Decero - Remolinos Vineyard |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Argentina |
| Regione | Mendoza |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2027 |
| Vitigni | Malbec |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 399369 |
| Adatto a | Tagli di carne pregiati, Carne di maiale, Verdure |
| Valutazioni | Wine Spectator 92/100 James Suckling 92/100 |



Vinificazione





Le uve vengono vinificate singolarmente per ogni lotto. Macerazione a freddo per 5-7 giorni.

10 giorni di fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, a cui segue un'ulteriore macerazione di 15-18 giorni dopo la fermentazione. Il 90% del vino viene affinato per 14 mesi in barrique francesi (legno nuovo al 30%) mentre il 10% rimane in vasca

per preservare i tipici aromi fruttati e floreali.

Terroir

Il terroir è caratterizzato da una grande varietà geologica. I vigneti si trovano a un'altitudine di 1050 m s.l.m. Le notti fresche aiutano a preservare la naturale acidità e la freschezza degli aromi.

Storia

Finca Decero, una volta un pezzo di terra nuda ai piedi delle Ande argentine, è ora un unico vigneto. Il nome Decero significa «da zero». Viene data estrema importanza al lavoro manuale.

