



Appellation :

Mendoza IG

Cépage :

100 % Malbec

Terroirs :

Sols limono-sableux, graveleux et calcaires

Région :

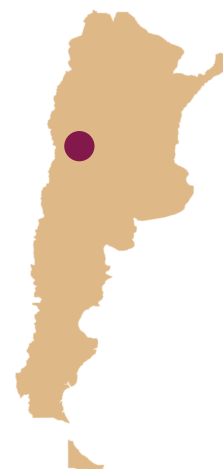
Mendoza (Vallée de l'Uco)

Degré alcoolique :

13,6%vol

Elevage :

Fûts français et américains neufs durant 12 mois



Histoire :

Le bâtiment d'inspiration maya se dresse fièrement au pied de la cordillère des Andes, dans la zone d'Agrelo en Argentine. Dans les années 60, Nicolás Catena Zapata reprend le domaine créé par sa famille, émigrée d'Italie, en 1902. Alors que les générations précédentes vinifiaient leurs jus de façon oxydative, suivant d'ancestrales traditions italiennes, Nicolás décide de tout révolutionner en reproduisant les méthodes de vinification des vins de la Napa Valley. Pionnier du style moderne des vins d'Argentine, il révèle les terroirs d'altitude, à l'image du vignoble Adrianna, dans la région de Tupungato, à 1500 mètres d'altitude, qui produit un vin parmi les plus prestigieux au monde. Le vignoble de 200 hectares, majoritairement en franc de pied, se compose de 6 parcelles historiques Angélica, La Pirámide, Nicasia, Domingo, Adrianna et Angélica Sur.

Description :

Cette cuvée est une sélection de raisins venant de quatre vignobles (Lunlunta, El Cepillo, Eugenio Bustos et Gualtallary).

Prenant toutes les caractéristiques et complexités de ces lieux, le vin présente un nez intense, riche, mêlant fruits mûrs (cerise noire, prune) et épices douces. Riche, gourmand, la plénitude du fruit est soutenue par des tanins bien mûrs. Un beau Malbec, signé Catena.

Accords :

Viandes rouges, Grillades
Empanadas, Fromages

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

