



alamoswines.com

ALAMOS

Argentine



Alamos

Cabernet Sauvignon 2021

HISTOIRE :

Depuis 1902, la famille Catena contribue au rayonnement des vins argentins. En quatre générations, elle a révélé au monde la richesse des terroirs du pays, jouant un rôle majeur dans l'ascension de l'Argentine parmi les grandes nations viticoles.

Depuis 2016, Lucía Vaieretti signe avec brio les cuvées Alamos, une gamme qui incarne le meilleur des vignobles d'altitude, nichés entre 800 et 1800 mètres le long de la Cordillère des Andes. À Mendoza et Salta, l'ensoleillement quasi permanent combiné à la fraîcheur des températures offre des conditions idéales à la vigne. Cette dualité donne naissance à des vins mûrs, équilibrés et vivifiants.

Les sols graveleux et l'eau pure issue de la fonte des neiges accentuent leur éclat aromatique. Alamos, c'est la fraîcheur des Andes dans le verre : des vins accessibles, gourmands et expressifs.

APPELLATION : Mendoza
CÉPAGE : 85% Cabernet Sauvignon, 10% Bonarda, 5% Cabernet Franc
TERROIR : Graves argilo-calcaires
ALTITUDE : 800 m à 1000m
RÉGION : Cuyo
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,2%
ACIDITÉ : 5,26 g/L

ELEVAGE :

6 à 9 mois en barriques françaises

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 14-16°C

NOTES DE PRESSE :

Robert Parker 89 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“L'Alamos Cabernet Sauvignon offre une typicité variétale et régionale à un prix très abordable. Au nez le vin présente des arômes et des saveurs classiques de mûres, de cassis, d'herbes et d'épices. En bouche le vin offre une texture soignée, une structure équilibrée et fraîche, avec une finale sérieuse.” - Luiz Gutiérrez

ACCORDS :

Assiette de charcuterie, côtes de porc sauce BBQ, viandes rouges et légumes grillés, pâtes à la sauce tomate,

