



[alamoswines.com](http://alamoswines.com)

ALAMOS

Argentine



# Alamos Malbec 2024

## 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 1 800 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.

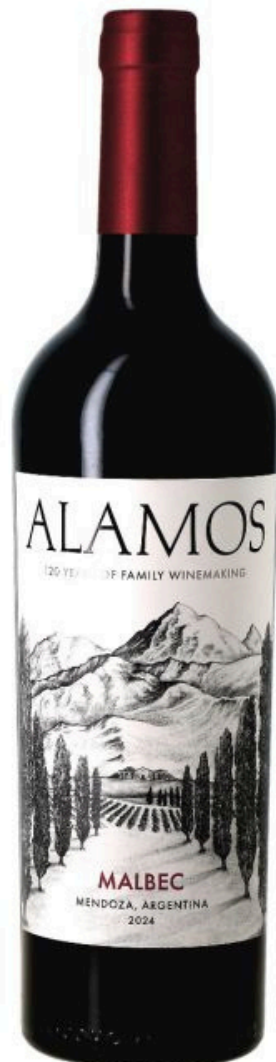
**APPELLATION :** Mendoza  
**CÉPAGE :** 90% Malbec, 10% Bonarda  
**TERROIR :** Graves argilo-calcaires  
**ALTITUDE :** 800 m à 1.500m  
**RÉGION :** Cuyo  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,3%  
**ACIDITÉ :** 5,4 g/L

## ELEVAGE :

Macération à froid de 3 jours.  
Fermentation en cuve inox de 12 jours, avec fermentation malolactique.  
Elevage de 6 à 8 mois en fûts de chêne français

## CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans et plus  
Température de service : 14°C et 16°C



## NOTE PRESSE :

James Suckling : 91/100  
Robert Parker : 88/100

## NOTE DE DÉGUSTATION :

L'Alamos Malbec possède une robe rubis éclatante et offre au nez des arômes de cassis, mûre et prune, ainsi que des notes de violettes et d'épices douces. En bouche, c'est un vin juteux, rond et équilibré, avec une belle concentration. Les tanins sont souples, la finale est longue et légèrement chocolatée, avec une pointe de fraîcheur qui rappelle les altitudes élevées où les raisins sont cultivés.

## ACCORDS :

Viandes rouges, grillées ou rôties, plats mijotés, pâtes en sauce ou légèrement épicés.

