



catenazapata.com

CATENA
BODEGA Y VIÑEDOS - SINCE 1902

Argentine



Catena

Malbec 2023

HISTOIRE :

Originaire d'Italie, la famille Catena a planté ses premières vignes dans la région de Mendoza en 1902. Aujourd'hui, c'est Laura Catena, représentante de la quatrième génération, qui dirige ce domaine familial emblématique. Son père, Nicolás Catena Zapata, a joué un rôle déterminant dans la reconnaissance internationale des vins argentins. Visionnaire, il a mis en lumière le potentiel des terroirs d'altitude, révélant ainsi toute la richesse et la diversité des vignobles de la région. Rares sont les pays viticoles qui peuvent attribuer à un seul homme une contribution aussi décisive, ayant élevé toute une nation au rang des grandes références mondiales. Sa fille, Laura, poursuit cette mission avec l'Institut Catena, en préservant des centaines de sélections massales cultivées en franc de pied et en publiant régulièrement des études scientifiques sur la complexité géologique et biologique des terroirs.

Le Catena Malbec provient de trois vignobles de haute altitude (Lunlunta 920m ; El Cepillo, 1,090 ; Gualtallary, 1450m) de la famille. Ce terroir d'exception confère au vin une concentration aromatique intense ainsi qu'une fraîcheur naturelle remarquable.

APPELLATION : Mendoza
CÉPAGE : Malbec
TERROIR : Sols alluviaux
ALTITUDE : 920 à 1450 m
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5,6 g/L

ELEVAGE :
12 mois en fûts de chêne français et américain (fûts de première, deuxième et troisième utilisation).

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE PRESSE :

James Suckling 91 /100
Robert Parker 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin, à la robe rouge profond aux reflets violacés, offre au nez des arômes intenses et séduisants de cerise noire, épices grillées, violette et une touche de chocolat noir. Sa bouche est ample, avec des tanins souples et bien intégrés. C'est un Malbec à la fois puissant et élégant, parfait pour découvrir l'expression moderne de ce cépage emblématique d'Argentine.

ACCORDS :

Assiette de charcuterie, côtes de porc sauce BBQ, viandes rouges et légumes grillés,