



catenazapata.com

Catena Zapata

Nicolás Catena Zapata 2020

Bodega
CATENA ZAPATA

Argentine



HISTOIRE :

La famille CATENA, originaire d'Italie, a planté ses premières vignes dans la région de Mendoza en 1902. C'est aujourd'hui Laura Catena, la 4ème génération, qui dirige le domaine familial.

Mais c'est son père, Nicolás Catena Zapata, que Robert Parker décrivait comme "le plus grand vigneron d'Argentine" qui a réussi à élever le vin Argentin au niveau des plus grands vins du Monde. Il a révélé les terroirs d'altitude, en plantant jusqu'à 1.500 mètres et en mettant en lumière la richesse de ces vignobles.

L'Institut Catena, créé par sa fille Laura, étudie la diversité génétique des cépages et travaille sur la qualité des sélections massales de Malbec, Cabernet Sauvignon et Chardonnay. Il a prouvé que la complexité géologique et biologique des terroirs exerce une influence fondamentale sur le vin.

Catena a été élu "Meilleur vignoble au Monde" en 2023 et les parcelles Adrianna, Angélica Sur, Nicasia, Angelica, et La Piramide sont à la base de leurs plus grands vins !

Nicolás Catena Zapata est devenu la première cuvée de luxe d'Argentine à être exportée dans le monde entier. Cette cuvée rappelle "l'Original Bordeaux Blend" des XVIIIe et XIXe siècles.

APPELLATION : Mendoza IG
CÉPAGE : 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec
TERROIR : Sols limono-argileux, entre 1095 et 1450 m d'altitude
RÉGION : Mendoza, Maipu
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,90%
ACIDITÉ : 5,7 g/L

ELEVAGE :
18 mois en fûts de chêne Français.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 7 ans

NOTES DE PRESSE :

James Suckling 98 /100
Robert Parker 95 / 100

DÉGUSTATION :

James Suckling : "Au nez, des arômes de cassis, tabac, pierres mouillées, fer et épices, montrant de la retenue et de la complexité. La bouche est légèrement corsée avec des tanins fins. Super élégant et soyeux avec une finale longue et polie. Vraiment dans le style de Bordeaux. Juteux et long. La plus grande proportion de cabernet franc cette année a contribué à conserver sa fraîcheur nerveuse ! C'est élégant et magnifique."

