



2020 Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Selezione di punta del vigneto singolo Angélica Zapata

Descrizione del vino:

Per l'Angélica Zapata Malbec, Catena Zapata assembla uve provenienti da cinque diversi vigneti per creare un vino di particolare concentrazione ed eleganza. È un omaggio alla nonna di Laura Catena. Angélica Zapata ha trasmesso ai suoi figli la convinzione che le risorse naturali e la gente del suo Paese fossero destinate a grandi cose. La famiglia è oggi uno dei principali produttori di vino al mondo.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note intense e nitide di ciliegia rossa, melograno e buccia di pera, con sentori di frutta a nocciolo rossa e cacao amaro, e un accenno di foglie autunnali e petali di rosa essiccati. Al palato è vivace e leggero, con una consistenza delicata e vellutata. I sapori di frutta continuano al palato, con ora anche un tocco di chicchi di moka tostati e biscotti alle nocciole. I tannini sono cesellati, maturi e perfettamente integrati. Espressivo e di classe fino al finale elegante e generoso.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Bodega Catena
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	1058420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine: Argentina
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Malbec
Maturità: fino a 2034
Gradazione alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.