



ACQUISTATO IL

Malbec Paz

2013

Questo Malbec mi fa uscire PAZI!



Svinando

Depressione post-vacanze? Le giornate scorrono grigie e tutte uguali, davanti a uno schermo vuoto? Se la situazione è così grave, ci vuole la medicina giusta: il nostro elisir arriva dall'Argentina, e si chiama Malbec Paz, di Finca Las Moras. Frutta scura, cioccolato, accenni vegetali, poi grafite e spezie. Bocca piena, armoniosa e lunghissima. Per noi, 90 punti tondi tondi. Già tornato il sorriso, vero?

Forza e coraggio, che con un rosso simile la ripartenza è garantita: dinamite pura! Il vitigno ovviamente è il malbec, ambasciatore dell'Argentina vinicola nel mondo. Nel "Nuovo Mondo" del vino, più che il terroir o la denominazione, è generalmente la varietà il punto di riferimento principale. E nel Paese delle pampas il malbec, di origine francese, sta vivendo i suoi momenti di gloria. Il Malbec PAZ di Finca Las Moras ricorda un ballerino classico: muscoli tesi e potenti, ma allo stesso tempo leggiadria, eleganza e precisione fuori dal comune. I 15 mesi di affinamento in rovere conferiscono complessità ai profumi e "ciccia" alla struttura, ma senza prendersi la scena. Vamos muchacho! Finca Las Moras è la cantina pioniera nella produzione di vini di alta qualità nella zona di San Juan de Cuyo, a nord-ovest del Paese. Nel 1993 Richard Smart, uno dei nomi più noti della viticoltura mondiale, si è occupato del reimpianto dei vigneti. Il nome deriva da un albero diffuso nelle tre valli principali di San Juan: la "morera" in italiano il gelso. La gamma di prodotti è ampia, articolata in diverse linee di prodotto, ognuna delle quali valorizza un diverso aspetto della produzione aziendale. I vini della linea PAZ sono quelli "che richiedono tempo per essere apprezzati".

La Vigna	
Terreno	Franco sabbioso e roccioso
Esposizione	Ovest-est, 1.350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	5/6.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 5 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni alla brace, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Fermentazione con lieviti selezionati; fermentazione malolattica naturale; invecchiamento in botti nuove in rovere francese e americano per 15 mesi; imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 8 mesi a temperatura controllata
Sensazioni	Colore violaceo intenso; naso ricco e complesso con sentori di frutta scura, grafite, cioccolato e una leggera nota vegetale; bocca piena e armoniosa, finale molto lungo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821