ACQUISTATO IL .....

Seleccion Malbec Mendoza 2022 2022



Eccezionale e raffinato

Alamos Selección Malbec è un vino rosso prodotto nella regione di Mendoza, in Argentina. Malbec in purezza, rappresenta un'espressione particolarmente interessante di questa varietà, grazie alla sua origine. Le uve, infatti, provengono da vigneti situati a un'altitudine di oltre 1500 metri sulle Ande. L'altitudine dei vigneti, insieme alla notevole escursione termica tra giorno e notte, contribuiscono a produrre uve di alta qualità. Le temperature più fredde favoriscono infatti la concentrazione degli antociani, elementi polifenolici presenti nella buccia dell'uva, che donano al vino il suo colore intenso. Inoltre l'ambiente naturalmente privo di umidità, aiuta a prevenire la diffusione di funghi e malattie fungine, riducendo la necessità di trattamenti chimici. Dopo la vendemmia, le uve vengono selezionate accuratamente e portate in cantina. Dopo la diraspatura, poi, vengono sottoposte a una macerazione a bassa temperatura per estrarre il colore e le sostanze aromatiche. La successiva fermentazione alcolica avviene in vasche termoregolate e, dopo la malolattica, il vino matura per circa un anno in botti francesi di media tostatura. Il risultato è un rosso eccezionale e raffinato, caratterizzato da un colore vivo e concentrato, con aromi ben riconoscibili di fiori e frutta fresca. Un vino che incarna al meglio la tradizione vinicola argentina e che rappresenta un vero e proprio must per gli appassionati del Malbec.

La vera specialità della cantina Alamos, stimata realtà argentina, è il Malbec. Questa interessante varietà, di origine francese, è stata importata a Mendoza nel lontano 1852 dal viticoltore francese Pouget. Qui, all'altro capo del mondo (letteralmente) ha trovato un habitat ideale, dando vita a produzioni di altissima qualità. Oltre al Malbec, però, Alamos lavora nei suoi vigneti in alta quota, nelle regioni di Luján de Cuyo e Valle de Uco, anche l'altra varietà tipica, il Torrontés. Appezzamenti unici che si trovano ad altitudini comprese tra i 3.000 e i 5.000 metri sopra il livello del mare. Qui il clima è decisamente "montano" e le forti escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la maturazione di uve sane e ricche di una naturale acidità. La buona esposizione solare, invece, garantisce una bella concentrazione di aromi e sapori.

La Vigna

Terreno	eterogeneo
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	Malbec 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale, macerazione prefermentativa di tre giorni, fermentazione alcolica in vasche coniche verticali a temperatura controllata, fermentazione malolattica e affinamento per circa 10-12 mesi in botti francesi a livello di tostatura media.
Sensazioni	Fresca

© 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