



ACQUISTATO IL

"Inca" Malbec 2023

2023

Alta qualità e aromi intensi



Argentina, regione di Salta. Qui la viticoltura di qualità è concentrata principalmente nella valle di Cafayate. Questa valle, caratterizzata da un clima continentale con forti influenze montane, si sviluppa di quote elevate, tra i 1.500 e i 3.000 metri sul livello del mare. Qui le differenze di temperatura tra il giorno e la notte sono notevoli, con giornate calde e soleggiate e notti fresche. Questa escursione termica favorisce una maturazione lenta e completa delle uve, mantenendo al contempo la freschezza e l'acidità. Per contrastare la siccità, in questa zona le vigne sono irrigate con l'acqua proveniente dalle Ande, attraverso un complesso sistema di canali che rifornisce le viti di acqua pura e fresca. Nell'area di Salta nascono vini di alta qualità, con aromi intensi di frutta rossa e nera, spezie e una buona struttura tannica. Ne è un bel esempio questo Malbec, fermentato con lieviti selezionati in vasche termoregolate e maturato per circa un anno, per metà in botti di rovere francese con tostatura molto morbida, e per l'altra metà in vasche di cemento. Certamente buono oggi, questo Malbec argentino rivela un grande potenziale di invecchiamento. Sulla tavola accompagna bene piatti saporiti a base di carne, di manzo o di maiale. Perfetto anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

Questa è la storia di un sogno che si avvera. E, nello specifico, è il sogno di tre enologi, Francisco Lavaque, Marcelo Pelleriti e Hugh Ryman che decidono di produrre grandi vini a partire dal più rappresentativo vitigno della loro terra, il Malbec, simbolo dell'Argentina. Nasce così Vallisto. Siamo nel 2010 e i tre amici/colleghi partono recuperando cinque vigneti nei dintorni della località di Salta nel nord del Paese. Nel DNA di Vallisto, infatti, oltre alla valorizzazione del Malbec c'è anche l'idea di salvare dall'abbandono alcuni tra i vigneti più antichi e autentici testimoni del passato enologico argentino. Così, oltre al Malbec, vengono recuperati anche vigneti di altre varietà, come il Pais e il Torrontés.

La Vigna

Terreno Eterogeneo

**Esposizione
Allevamento** Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Mendoza

Uve Malbec 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione con lieviti selezionati e maturazione di un anno, per metà in botti di rovere francese con tostatura molto morbida, e per l'altra metà in vasche di cemento

Sensazioni

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