ACQUISTATO IL .....

Malbec Terrazas de Los Andes 2023 2023



Un Malbec che racchiude in sè intensità ed eleganza

Frutto di una vendemmia manuale durante il mese di aprile con conseguente diraspatura dei grappoli e leggera divisione delle bacche. Fermentazione e macerazione per una media di 21 giorni, alternando pigeage e delestage prima della svinatura. L'invecchiamento avviene in barrique di rovere francese per 12-14 mesi: un terzo del vino è invecchiato in nuove barrique, il restante in altre già al secondo o terzo utilizzo. Il vino invecchierà poi in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Il colore è rosso intenso con sfumature violacee. Al naso presenta aromi molto espressivi che rivelano profumi floreali e fruttati come la rosa, la violetta e l'amarena. Sottili note di pistacchio e pepe si fondono con delicati aromi di tabacco fresco e vaniglia. Al palato è dolce e succoso con tannini morbidi che aggiungono finezza a questo grande Malbec.

Situata ai piedi della Cordigliera delle Ande, la regione di Mendoza è lontana dagli oceani, perciò solo l'altitudine può offrire dei microclimi con le basse temperature necessarie per la produzione di grandi vini. In questo clima semi-desertico, le modeste precipitazioni sono compensate dall'acqua pura proveniente dallo scioglimento delle nevi andine, instradate in una rete di canali che risalgono al XIX secolo. Grazie al clima d'alta quota e al terreno roccioso, le uve hanno sapori vividi e intensi. L'approccio di Terrazas è fondato su una profonda conoscenza del terroir che ha portato alla coltivazione di vigne a diversi livelli di altitudine, con microclimi unici per ogni tipologia di uva. Terrazas de los Andes prende infatti il nome dalle "Terrazas", gli aspri altipiani terrazzati delle Ande. La tenuta conta più di 500 ettari in dieci vigneti in varie località della regione di Mendoza, all'interno di due zone distinte - Luján de Cuyo e la valle di Uco - oltre a vinificare con le uve provenienti dalla regione nord-occidentale di Salta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	14 %
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Brasato di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Un carattere marcatamente floreale con aromi di violetta, note di frutti rossi e neri e una leggera punta di cioccolato. Il bouquet è completato da delicate sfumature tostate e aromi di tabacco derivanti dall'invecchiamento in botti di quercia.

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