ACQUISTATO IL .....

Las Moras Paz Malbec 2023



Tutta l'energia di un Malbec Riserva

Tra i vitigni simbolo dell'Argentina c'è il Malbec. Un'uva generosa capace di dar vita a vini di grande personalità. Vini che si prestano a essere bevuti giovani, quando sono sostenuti da una vitalità incredibile, ma che non disdegnano neppure lavorazioni più importanti, con lunghi affinamenti in botte. Come in questo caso. Paz, la pace, Malbec è un vino Riserva che subusce un lungo affinamento di oltre 15 mesi in botti di rovere americano che gli donano una certa complessità e note dolci che richiamano la vaniglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso con evidenti sfumature violacee. Colore profondo, impenetrabile, con riflessi brillanti che denotano un carattere fruttato e una gran complessità aromatica. Al naso si mette in evidenza per il suo eccellente bilanciamento tra frutta e legno, con note di prugna matura, caffé tostato e cioccolato. Buona struttura e tannini delicati.

Siamo in Argentina. Patria di ottimi vini che, finalmente potremmo dire, iniziano a varcare i confini del loro paese per ricevere i giusti e meritati riconoscimenti ancha dalla critica internazionale. Finca Las Moras, ne è un bel esempio. Una delle prime cantine della provincia di San Juan a credere nelle proprie possibilità e a investire nella produzione di vini di alta gamma. A crederci più di tutti fu il proprietazio di allora, Richard Smart, che a partire dal 1993 investì tempo e risorse in quello che allora poteva sembrare un progetto irrealizzabile. Una curiosità: il nome della cantina deriva dalle numerose piante di more presenti nelle vigne aziendali e che rappresentano lo spirito stesso dei vini dell'azienda. Frutta, nella sua massima espressione.

La Vigna

Terreno
Esposizione 1.350 mslm

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Argentina

Uve 100% Malbec

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 7 anni

Abbinamento Un vino perfetto in abbinamento a carni rosse. Bene anche con risotti con carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e griglia di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione (a maturità).

Vinificazione Riserva 15 mesi in rovere francese e americano, affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

Sensazioni Color viola profondo con riflessi brillanti che denotano un carattere fruttato ed una gran complessità aromatica. Mostra un eccellente bilanciamento tra frutta e legno con note di prugna matura, caffé tostato e cioccolato. Di buona struttura e tannini delicati.

© 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