



ACQUISTATO IL

Newen Patagonia Malbec 2023

2023

Simbolo dell'Argentina enologica



Svinando®

Nonostante le sue origini francesi, il Malbec è da sempre considerato il simbolo dell'Argentina enologica. Qui, infatti, sui suoli poveri dei vigneti di montagna, il Malbec riesce a esprimersi al meglio, dando vita a vini di grande personalità. Come questo Newen proposto da Bodega Del Fin du Mundo. Siamo in Patagonia, un luogo estremo ma affascinante, dove per coltivare le uve è necessaria molta forza e determinazione. In cantina il percorso di questo vino inizia con una fase di macerazione che si prolunga per circa 25 giorni. Poi, dopo la svinatura e la malolattica, il vino passa in botti di rovere francese e americano per un periodo di non meno di 4 mesi di maturazione. Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso rivela aromi floreali di violetta, con note fruttate di prugne e confettura di frutti rossi. Poi vaniglia, note tostate e cocco. In bocca, invece, è piacevolmente fruttato, con una bella acidità, una buona struttura e tannini morbidi. Il finale è particolarmente lungo e gratificante.

Ci troviamo in uno dei luoghi più incredibili del mondo. Là dove si trovano i vigneti più alti della terra. Siamo in Patagonia, in Argentina, e per la precisione a San Patricio del Chañar. Qui i terreni sono rocciosi e le acque indispensabili alla loro coltivazione arrivano direttamente dai ghiacciai dalla Cordigliera delle Ande. Qui, nonostante l'altezza, si trova un terroir particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Ed è proprio qui che opera la Bodega Del Fin del Mundo. Quasi 900 ettari, coltivati a varietà a bacca nera e bianca, che danno origine a vini di grande stile e personalità.

La Vigna

Terreno	Argilla, calcareo poco profondo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Macerazione fermentazione di 25 giorni. Il dieci per cento è invecchiato in botti di rovere francese.

Sensazioni vino rosso fruttato ed equilibrato, dotato di una invitante acidità e di un lungo finale.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821