ACQUISTATO IL .....

Osado Malbec 2020 2020

Il rosso sudamericano per eccellenza



Dici Argentina e pensi inevitabilmente al suo vitigno più rappresentativo, il Malbec. E in questo caso, con Osado Malbec, siamo al cospetto di un'ottima espressione del rosso sudamericano per eccellenza. Lo propone l'azienda Salentein, bodega che affonda le sue radivi nella valle dell'Uco, nella provincia di Mendoza, la terra del vino per antonomasia in Argentina. Qui i vigneti si trovano spesso in alta montagna, anche oltre i 1000 metri, sulle pareti delle Ande, dove il clima è ideale per la produzione di uve di qualità. Ci troviamo nell'altro emisfero e per questo le uve maturano in un'epoca differente rispetto alle nostre latitudini. La vendemmia in questo caso ha inizio a marzo. Dopo la raccolta, le uve vengono presto conferite in cantina, dove vengono vinificate nel giro di poche ore. Si parte con una fase di macerazione a freddo, per estrarre tutti gli aromi fruttati. Quindi, durante la fermentazione alcolica, vengono usati diversi ceppi di lievito, e il mosto vino subisce diversi rimontaggi per estrarre tutto il colore dalle bucce. Al termine della fermentazione, il vino matura per non meno di 10 mesi in legni francesi mediamente tostati. Colore rosso porpora con sfumature viola, al naso si scopre un vino piacevolmente fresco, con note evidenti di frutta rossa fresca, ma anche prugne e frutta scura, come mirtilli. In bocca conferma la sensazione di piacevole freschezza percepita in precedenza, con una gradevole persistenza e un gusto delicatamente rotondo. Ottimo con taglieri di salumi e formaggi, ma anche carni rosse cotte alla brace e formaggi di media stagionatura.

Salentein è una bella azienda fondata nel 2000. Siamo in Argentina, e più precisamente nella provincia di Mendoza, nella valle dell'Uco, a 1200 metri d'altezza. Mendoza, è bene ricordarlo, in Argentina è sinonimo di vino di qualità, con circa 900 "bodegas" e oltre 145mila ettari di vigneti. Di fatto si tratta della più importante area vinicola del paese. Nello specifico, Bodegas Salentein, per la cura del vigneto e la produzione del vino, utilizza metodi che rispettano la natura, impegnandosi anche nella conservazione dei vitigni antichi e utilizzando tecniche artigianali europee, spesso unite all'uso di nuove tecnologie. La bodega è strutturata su due livelli, con i serbatoi in acciaio inossidabile e le botti grandi al primo piano, mentre le piccole botti di rovere francese da 225 litri, le barrique, sono ben custodite al piano di sotto, dove la temperatura è costante attorno ai 12 gradi e l'umidità si aggira attorno all'80%. L'ambiente ideale per conservare al meglio i preziosi rossi da invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Sabbia con presenza di pietre
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	12000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle de Uco - Mendoza
Uve	100% Malbec
Gradazione	13,8% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La macerazione è stata eseguita a freddo al fine di estrarre tutti gli aromi fruttati possibili durante la fermentazione alcolica sono stati usati diversi ceppi di lievito che sono stati combinati con temperature diverse e rimontaggi Quando la fermentazione è stata completata, è stata condotta una breve macerazione in atmosfera modificata Infine 10 mesi di affinamento in legno francese mediamente tostato
Sensazioni	Naso: Fresco, Frutta rossa fresca, prugna, frutta scura, mirtilli e viola. Palato: Fresco, persistente, rotondo

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