



ACQUISTATO IL .....

"Conejo Verde" Malbec 2024

2024

## Raffinato e complesso



*Svinando*

Conejo Verde Malbec di Bodega Los Haroldos è un vino raffinato e complesso, prodotto con uve provenienti da luoghi magici, caratterizzati da terroir unici. Stiamo parlando delle rinomate regioni vitivinicole della Valle de Uco e di Lujan de Cuyo in Argentina. Queste zone, note per le loro eccellenti condizioni climatiche e la ricchezza dei suoli, offrono le basi ideali per la coltivazione dell'uva Malbec e permettono al vino di esprimere al meglio la sua identità varietale. Accurata selezione in vigna e fermentazione in vasche di acciaio inox con un attento controllo della temperatura e delle tecniche di estrazione, assicurano la massima espressione del potenziale del Malbec in questo vino. Conejo Verde Malbec si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso violaceo intenso e luminoso. Al naso rivela un bouquet di ciliegie, lamponi e prugne mature, impreziosito da note di vaniglia derivanti dall'invecchiamento in rovere. In bocca stupisce per l'attacco morbido e i tannini particolarmente setosi. Il finale è decisamente persistente. Questo Malbec è perfetto per le grigliate della domenica. Ma attenzione, si beve molto facilmente. Meglio averne sempre una seconda (o una terza) bottiglia a portata di mano.

Bodega Los Haroldos è un'azienda vinicola familiare situata nella Valle del Nord di Mendoza, nel dipartimento di San Martin. Con oltre 80 anni di esperienza nel settore del vino, oggi è la terza generazione della famiglia a guidare la cantina, creando vini di eccellenza, esportati in diversi paesi del mondo. Il nome, Los Haroldos, è stato scelto in onore del padre e del fratello di Jorge, fondatore dell'azienda, e l'angelo che alza un bicchiere presente nel suo logo vuole rappresentare tutti gli angeli della famiglia, gli avi che hanno contribuito a rendere grande questa azienda. Innovazione tecnologica e passione sono i due ingredienti principali della loro azione, grazie ai quali l'azienda continua a progredire, pur mantenendo la sua identità familiare.

### La Vigna

**Terreno** diversi terreni, climi e regioni di Mendoza. terreni ricchi e irrigati dalle acque di fusione delle montagne andine.

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Mendoza

**Uve** Malbec 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Selezione e diraspatura delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio inox alternando estrazione, svinatura, delestage e piges per 7-10 giorni a temperatura controllata.

**Sensazioni** Aspetto: Rosso violaceo intenso con scintille scintille. Profumo: bouquet di ciliegie, lamponi e prugne mature. prugne mature con note di vaniglia dovute all'invecchiamento in rovere. invecchiamento in rovere. Palato: Attacco dolce con tannini arrotondati. I sapori intensi tipici di questa varietà portano a un finale attraente e persistente.

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