



ACQUISTATO IL .....

Malbec de Tucuman 2023

2023

100% Malbec coltivato a 1.836m s.l.m.



*Svinando*

Prodotto a 1.836 metri di altitudine nei Valles Calchaquíes, il Malbec di Finca Albarossa esprime tutta la forza e l'eleganza dell'alta quota andina. Alla vista si presenta con un colore rosso intenso e riflessi violacei profondi. Il bouquet è avvolgente, con profumi di frutti rossi maturi, confettura e lievi note speziate. Al palato è armonioso, con tannini morbidi, una struttura equilibrata e un finale persistente che richiama prugne e spezie dolci. La vinificazione a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio per 6 mesi preservano la purezza del frutto e la freschezza aromatica. Ideale in abbinamento con carni rosse, piatti speziati o grigliate, rappresenta un Malbec moderno e raffinato, perfetto per chi cerca intensità e bevibilità in un'unica bottiglia.

Finca Albarossa è una realtà vitivinicola e ricettiva situata nei Valles Calchaquíes, nella provincia di Tucumán, Argentina. Fondata da imprenditori italiani affascinati dalla bellezza del territorio, la tenuta si estende su circa 13 ettari a un'altitudine di 1.836 metri. Qui si coltivano varietà autoctone come Torrontés e Malbec, beneficiando delle condizioni climatiche uniche della zona. La cantina produce vini che riflettono l'identità del terroir, con metodi di vinificazione che esaltano l'aromaticità e la freschezza delle uve. Oltre alla produzione vinicola, Finca Albarossa offre un'accoglienza in stile boutique, combinando l'ospitalità argentina con l'eleganza italiana, in un contesto paesaggistico di rara bellezza.

## La Vigna

**Terreno** terreno arido di alta quota

**Esposizione** nord-ovest

**Allevamento**  
**Densità imp.**

## Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Tucumán

**Uve** Malbec 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Lavorato esclusivamente in acciaio con un invecchiamento di sei mesi, così da essere in grado di esaltare tutte le migliori peculiarità di frutto e territorio

**Sensazioni** Rosso rubino, con riflessi color porpora all'occhio. Il bouquet olfattivo è principalmente fruttato, sorretto da piccoli frutti di bosco maturi, poi arricchiti da sottili e leggeri ricordi speziati, nonché da sfumature di buccia d'arancia e di cioccolato. La bocca è di buon equilibrio, giustamente tannica e di buon corpo. Buona anche la persistenza.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821