ACQUISTATO IL .....

"I" Malbec 2022 2022

Rosso da viticultura andina

Pulenta Estate I Malbec è un'elegante espressione del vitigno simbolo dell'Argentina, prodotta nei vigneti di Alto Agrelo, nella prestigiosa zona di Luján de Cuyo, Mendoza. Coltivato a circa 980 metri di altitudine, questo Malbec beneficia di forti escursioni termiche che ne esaltano complessità e freschezza. Alla vista si presenta con un colore rosso violaceo profondo. Al naso offre un bouquet raffinato con note di frutti rossi maturi, ciliegia e mora, accompagnate da sentori speziati, tabacco dolce e leggere sfumature tostate. In bocca è morbido, rotondo e strutturato, con tannini vellutati e una lunga persistenza gustativa. L'affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese conferisce equilibrio e profondità. È un vino che unisce forza e finezza, ideale per accompagnare carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati. Un Malbec di grande carattere, capace di rappresentare con stile il meglio della viticoltura andina.

Pulenta Estate è una cantina a conduzione familiare situata ad Alto Agrelo, nel cuore di Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Fondata nel 2002 dai fratelli Eduardo e Hugo Pulenta, discendenti di immigrati italiani, la tenuta rappresenta la quarta generazione di una famiglia profondamente radicata nella viticoltura argentina. I vigneti si estendono su due proprietà principali: Finca La Zulema e Viñedos Don Antonio, entrambe caratterizzate da altitudini elevate e suoli alluvionali, ideali per la coltivazione di varietà come Malbec, Cabernet Franc e Chardonnay. La filosofia produttiva unisce tradizione e innovazione, con un forte impegno verso pratiche sostenibili e una produzione limitata di vini di alta qualità. La cantina è nota per la sua architettura minimalista e per l'ospitalità offerta ai visitatori, che possono degustare i vini circondati da paesaggi mozzafiato con vista sulle Ande. Tra le etichette più rappresentative spiccano il Gran Corte e il Cabernet Franc, apprezzati per la loro eleganza e complessità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	Malbec 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia le uve vengono accuratamente selezionate a mano in cantina e poi vinificate in serbatoi di acciaio inox e botti di rovere. Il vino giovane viene poi fatto maturare per 18 mesi in nuove botti di rovere francese prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Struttura elegante e ben bilanciata, con tannini morbidi e rotondi. Il sorso è succoso e persistente, con una piacevole freschezza che lo rende armonioso.

© 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