ACQUISTATO IL .....

Malbec Reserva 2023 2023



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	100% Malbec
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Maturato parzialmente in barrique di rovere francese
Sensazioni	Malbec iconico di Mendoza, con note di prugna, mora e vaniglia. In bocca è pieno, morbido e ben bilanciato. Tannini setosi e finale lungo. Uno dei best-seller argentini, ideale per clienti che cercano uno stile riconoscibile e appagante.

Spessore e morbidezza

Ai piedi delle imponenti vette delle Ande, l'aria è sottile e il sole picchia forte. Qui, tra le polverose ma fertili terre di Mendoza, il Malbec ha trovato non solo una casa, ma il suo palcoscenico ideale per diventare una leggenda globale. Bodega Trapiche, fondata nel 1883, è stata tra le prime a scommettere su questo potenziale. Siamo a Cruz de Piedra, una zona di Maipú considerata la culla del vino argentino. Il territorio si distingue per un microclima arido e terreni alluvionali ricchi di ciottoli. Questa conformazione permette un drenaggio perfetto. Le radici devono faticare e scendere in profondità per trovare nutrimento. Sebbene il Malbec sia nato in Francia, è in questi distretti che ha imparato a esprimersi con una morbidezza e una concentrazione di frutto quasi impossibili da trovare altrove. E' un vitigno che ama la luce e qui ne riceve in abbondanza, regalando grappoli sani e dalla buccia spessa, carichi di antociani che donano al vino il suo tipico colore scuro e impenetrabile. Le vigne si trovano a un'altitudine di circa 700 metri, dove la radiazione solare è molto intensa. Dopo una selezione accurata dei grappoli e una vinificazione termocontrollata, il vino affronta una maturazione parziale in barrique di rovere francese per diversi mesi. Questa scelta tecnica non serve a "coprire" il vino con il legno, ma a levigare i tannini e a donare quella complessità speziata che eleva il prodotto da un semplice rosso quotidiano a una Riserva di carattere. Colore rosso violaceo profondo, quasi nero al cuore, al naso è una festa di frutta matura. Spiccano la prugna nera e la mora, seguite da una nota dolce di vaniglia e un tocco di cioccolato fondente. In bocca è pieno e avvolgente. I tannini sono incredibilmente setosi, quasi cremosi, e rendono il sorso estremamente scorrevole nonostante la struttura importante. Il finale è lungo e coerente, con un ritorno di note tostate che lasciano la bocca pulita e soddisfatta. È un vino che non delude mai e va dritto al sodo. Un vero piacere per chi ama la buona cucina, questo Malbec sembra nato per accompagnare la carne alla brace. Un entrecôte o un asado argentino sono i compagni ideali perché la succosità della carne chiama a gran voce la morbidezza del Malbec. Ma va provato anche con primi piatti ricchi, come delle pappardelle al ragù di cinghiale o con il sapore deciso della selvaggina.

Bodega Trapiche non è solo una delle cantine più antiche e premiate di Argentina ma è una vera e propria bussola che ha orientato il successo del Malbec nel mondo. Fondata nel 1883 a Mendoza, Trapiche ha saputo trasformare una terra semiarida ai piedi delle Ande in un giardino vitivinicolo d'eccellenza, mantenendo intatto quel fascino che la contraddistingue da oltre 140 anni. Tutto ebbe inizio in un piccolo vigneto chiamato "El Trapiche", nel distretto di Godoy Cruz. Da allora, l'azienda non ha mai smesso di guardare avanti. Furono i primi a introdurre per prima le barrique di rovere francese in Argentina e a scommettere sui vitigni internazionali quando il mercato locale era ancora molto chiuso. Oggi, il cuore della cantina si trova a Maipú, all'interno di un magnifico edificio in stile rinascimentale fiorentino del 1912. Entrare qui significa fare un salto nel tempo: le mura storiche convivono con tecnologie all'avanguardia, creando un dialogo perfetto tra la saggezza del passato e la precisione del futuro. Trapiche gestisce oltre 1.200 ettari di vigneti propri, ma la sua vera forza risiede nella profonda conoscenza del territorio. La cantina è stata tra le

prime a esplorare i "micro-terroir", capendo che ogni singola parcella di terra, a seconda dell'altitudine e della composizione del suolo, può regalare sfumature diverse.

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