



ACQUISTATO IL

Malbec Reserva

2011



Svinando

Una perla argentina per provare il top del gusto internazionale

Un insolito ospite fa il suo ingresso in casa Svinando. Direttamente dalla Cordigliera delle Ande, un gauchito di pura razza argentina: il pluripremiato Malbec Reserva 2011 di Bodega Norton, tra i 'Top 100 Most Exciting Wines' di Wine Spectator, con 92/100 punti. Grande rosso da invecchiamento, si presenta di colore rosso rubino scuro tendente al granato. Al naso colpisce per i suadenti sentori di confetto, zucchero a velo e vaniglia, per poi lasciare il passo a una ciliegia fresca e croccante. In bocca è snello e bevibile, rotondo e ricco nel finale.

Nel 1895, durante la costruzione della ferrovia che collega Mendoza con il Chile, Edmund James Palmer Norton decise di fondare Bodega Norton, a sud del fiume Mendoza, con viti importate dalla Francia, colpito dalle caratteristiche del terroir: la protezione della Cordigliera, il suolo ricco di sostanze minerali, la forte escursione termica tra giorno e notte e un serbatoio naturale d'acqua fornito dal fiume e dalle nevi andine. Mr Norton aveva visto giusto: negli anni Mendoza si è convertita nella zona di produzione di maggior rilievo dell'Argentina, e qui il Malbec, vitigno di origine francese alla base di questo vino, ha trovato la sua seconda casa, tanto che oggi è la bandiera che rappresenta l'Argentina del vino nel mondo. L'età media delle viti di Bodega Norton è di 30 anni, ma alcune arrivano fino a 80: come quelle della Tenuta Lunlunta, con vigneti coltivati unicamente a Malbec, da cui nascono le uve migliori della Bodega, con cui si produce questo straordinario Reserva, premiato con i più prestigiosi riconoscimenti internazionali. Bodega Norton oggi è un'istituzione, considerata tra le cantine migliori e più rappresentative del Paese. A guidarla è Michael Halstrick, figlio di Gernot Langes-Swarovski, imprenditore austriaco che alla fine degli Anni 80 ha deciso di scommettere sull'emergente territorio mendocino. Nel 2012 Jorge Riccitelli, enologo principale di Bodega Norton, è stato nominato 'Wine Maker of the Year' dalla rivista Wine Enthusiast, primo argentino a ottenere tale importante riconoscimento.

La Vigna	
Terreno	Alluvionale, sabbioso-limoso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 850 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 7-8 anni
Abbinamento	Carni alla brace, arrostiti, selvaggina, piatti importanti
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette da 20 kg. Macerazione a freddo per cinque giorni tra 8 e 10°. Fermentazione su lieviti indigeni per 7 giorni a 25°. Macerazione 25-30 giorni a 20°. Fermentazione malolattica naturale al 100%. Affinamento 12 mesi in botti di rovere francese di primo e secondo passaggio e in bottiglia per 10 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro tendente al granato; al naso note di confetto, zucchero a velo e vaniglia, che si aprono in sentori fruttati di ciliegia. In bocca è snello e di buona beva, vellutato e pieno nel finale

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. 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