



ACQUISTATO IL

Malbec Valle de Uco Reserva Santa Julia

2013

Il vero gusto dell'Argentina



Un paesaggio mozzafiato, un altopiano alle pendici delle Ande argentine: ci troviamo a Mendoza, luogo i cui terreni ben si prestano ad un'ottima viticoltura. Proprio per questo tale regione è stata negli ultimi anni frutto di massicci investimenti finanziari, provenienti da imprenditori vitivinicoli di tutto il mondo.

Il Malbec, vitigno internazionale di origine francese utilizzato soprattutto nel classico taglio bordolese assieme a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, qui è incontrastato protagonista, con il suo colore sgargiante e la sua ottima struttura. L'Azienda Santa Julia, fondata agli inizi degli anni '90, è una realtà emblematica di come sia possibile farsi una posizione di rilievo sul mercato rispettando però l'origine varietale del vitigno Malbec, senza piegarsi a logiche di mercato che chiedono vini spesso troppo muscolari e simili fra loro. In particolare, il Malbec Valle de Uco Riserva che ti proponiamo è un vino che amiamo definire "glocal", poiché si tratta di un vitigno internazionale che tuttavia rispecchia in maniera autentica il terroir di Mendoza. E' caratterizzato da un colore vivace ed intenso, e da un tannino non troppo pungente, che lo rende di facile beva; quello che colpisce maggiormente è l'esplosività nel naso, in cui sono facilmente riconoscibili aromi fruttati e floreali.

La Vigna

Terreno	Argilloso/calcareo
Esposizione	Nord, 1000m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Carni rosse, carni alla griglia e formaggi forti?
Vinificazione	Raccolta ultima settimana di aprile, fermentazione classica con lieviti selezionati a 25°C. Macerazione 20 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 10 mesi
Sensazioni	Colore intenso, grande beva, naso esplosivo di visciole, tannino morbido. Vino che tende alla varietà e non ai muscoli!

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