ACQUISTATO IL .....

Malbec Los Haroldos Estate 2020

Un rosso argentino che proviene dalle alte vette delle Ande

Questo è il vino giusto per chi vuole capire la capacità di evoluzione di un Malbec coltivato sui vigneti più alti del mondo. Siamo nella regione di Mendoza, dove i vigneti si trovano comunemente anche a quote superiori ai 1000 metri. Los Haroldos raccoglie le sue uve migliori e le destina a questo vino intenso, ricco e a lungo affinato in barrique di rovere americano. Un vino che garantisce un discreto potenziale di invecchiamento. E' ricco e sufficientemente concentrato per poter tranquillamente affrontare qualche anno in cantina senza patire. Nel calice si presenta di un bel colore rosso intenso e denso. Al naso, note di frutta rossa e nera. Grazie al passaggio in rovere, può chiaramente ricordare anche il caffé e la vaniglia. In bocca si conferma intenso e ricco, morbido e dolce. I tannini sono vellutati, ben domati dal passaggio in legno, e il finale si rivela lungo ed elegante.

All'origine di Bodega Los Harolds c'è il sogno di Octavio Rufino Falasco, come tanti emigrato in Argentina dall'Italia nella prima metà del '900. Da allora di anni ne sono passati circa 80 e l'azienda ha raggiunto standard qualitativi di assoluto pregio. Oggi è Jorge Daniel Falasco a guidare l'azienda verso le nuove sfide globali del mercato. Con i suoi circa 3mila ettari vitati, dimensioni che nel nostro continente sono quanto meno difficili anche solo da immaginare, oggi Los Haroldos è una delle più grandi realtà del Sudamerica, capace di lavorare oltre 45milioni di litri di vino ogni anno. Nonostante le dimensioni, però, il livello qualitativo dei vini proposti dalla cantina è decisamente alto, con punte di assoluta eccellenza. Non è un caso, dunque, che i vini di Mendoza targati Los Haroldos si trovino ormai in tutto il mondo, addirittura più di 35 paesi nei 4 continenti, e che la critica enologica più severa inizi a premiare regolarmente le etichette proposte.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	1.100 mslm
Allevamento	0
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Argentina
Uve	100% Malbec
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Primi piatti come risotti a base di carni e funghi o secondi piatti a base di carne in umido, stufati o alla griglia. Ideale con la carne argentina.
Vinificazione	Riserva 6 mesi in barrique francesi e americane.
Sensazioni	Al naso offre note di frutta rossa e nera. Ricorda il caffé e la vaniglia grazie al passaggio in rovere. Al palato è morbido e dolce, con tannini vellutati. Buon volume, con un finale lungo ed elegante.

© 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