



ACQUISTATO IL

Reserva Malbec Valle de Uco 2019

2019

Rosso dalla forte personalità



Svinando®

Mendoza, anima produttiva dell'Argentina. E' da questa regione che arrivano alcuni dei più famosi vini Sud Americani. Un ambiente unico nel suo genere che, in alcuni casi, si rivela quasi estremo. Come nel caso della pittoresca Valle de Uco, dove i vigneti arrivano a oltre 1000 metri di quota. Qui la cantina Callejón del Crimen, per esempio, raccoglie il suo Malbec migliore, quello che viene destinato a questa Reserva. Maturato in barrique di rovere francese, è un rosso caratterizzato dalla forte personalità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con delicati riflessi porpora. Al naso colpisce per la piacevolezza dei suoi aromi, con note di piccoli frutti a bacca rossa, ciliegie e more, seguite da note di pepe nero e di cioccolato fondente. In bocca rivela un buon corpo, piacevolmente tannico, garantisce diversi secondi di piacere dopo ogni sorso, grazie alla sua lunga, anzi lunghissima, persistenza. Se la serata prevede carni rosse cotte alla griglia, questo è il vino che va sicuramente tenuto a portata di mano. Da provare, in particolare, con una gustosa tagliata di angus. Argentino, of course.

Callejón del Crimen è una bella cantina argentina. Si trova ai piedi della collina di Tupungato, nella provincia di Mendoza, una delle più rinomate per la produzione vitivinicola. L'azienda fa parte di un grande gruppo, a conduzione familiare, che si chiama "Vinos de La Luz" e che possiede cantine in diverse parti del mondo, compresa l'Italia. Callejón del Crimen, in particolare, può contare su una cantina ben attrezzata, con vasche in cemento e in acciaio inox. A seconda dei vini, vengono utilizzate botti di rovere francese o di Slavonia, tutte conservate in una moderna bottaia climatizzata per evitare improvvise variazioni di temperatura. Nascono così vini moderni e caratteristici del loro territorio.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60m s.l.m.

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Malbec 100%
Gradazione	13.7% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Macerazione fermentazione: 30 giorni. Fermentazione malolattica svolta al 100%. Invecchiato in botti di rovere

Sensazioni rosso elegante, di buona acidità e persistenza, profumato di viole, prugna, tabacco e cioccolato

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