



ACQUISTATO IL

"Chacabuco" Malbec 2022

2022

Raffinato e complesso



Chacabuco Malbec di Bodega Los Haroldos è un vino raffinato e complesso, prodotto con uve provenienti da luoghi magici, caratterizzati da terroir unici. Stiamo parlando delle rinomate regioni vitivinicole della Valle de Uco e di Lujan de Cuyo in Argentina. Queste zone, note per le loro eccellenti condizioni climatiche e la ricchezza dei suoli, offrono le basi ideali per la coltivazione dell'uva Malbec e permettono al vino di esprimere al meglio la sua identità varietale. Accurata selezione in vigna e fermentazione in vasche di acciaio inox con un attento controllo della temperatura e delle tecniche di estrazione, assicurano la massima espressione del potenziale del Malbec in questo vino. Chacabuco Malbec si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso violaceo intenso e luminoso. Al naso rivela un bouquet di ciliegie, lamponi e prugne mature, impreziosito da note di vaniglia derivanti dall'invecchiamento in rovere. In bocca stupisce per l'attacco morbido e i tannini particolarmente setosi. Il finale è decisamente persistente. Questo Malbec è perfetto per le grigliate della domenica. Ma attenzione, si beve molto facilmente. Meglio averne sempre una seconda (o una terza) bottiglia a portata di mano.

Bodega Los Haroldos è un'azienda vinicola familiare situata nella Valle del Nord di Mendoza, nel dipartimento di San Martin. Con oltre 80 anni di esperienza nel settore del vino, oggi è la terza generazione della famiglia a guidare la cantina, creando vini di eccellenza, esportati in diversi paesi del mondo. Il nome, Los Haroldos, è stato scelto in onore del padre e del fratello di Jorge, fondatore dell'azienda, e l'angelo che alza un bicchiere presente nel suo logo vuole rappresentare tutti gli angeli della famiglia, gli avi che hanno contribuito a rendere grande questa azienda. Innovazione tecnologica e passione sono i due ingredienti principali della loro azione, grazie ai quali l'azienda continua a progredire, pur mantenendo la sua identità familiare.

La Vigna

Terreno diversi terreni, climi e regioni di Mendoza. terreni ricchi e irrigati dalle acque di fusione delle montagne andine.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso
Provenienza Mendoza
Uve Malbec 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione e diraspatura delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio inox alternando estrazione, svinatura, delestage e pisage per 7-10 giorni a temperatura controllata.

Sensazioni Aspetto: Rosso violaceo intenso con scintille scintille. Profumo: bouquet di ciliegie, lamponi e prugne mature. prugne mature con note di vaniglia dovute all'invecchiamento in rovere. invecchiamento in rovere. Palato: Attacco dolce con tannini arrotondati. I sapori intensi tipici di questa varietà portano a un finale attraente e persistente.

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