ACQUISTATO IL .....

Andeluna "Cauco" Malbec 2021 2021

Bella espressione del suo terroir

Cauco Malbec di Bodega Andeluna è un vino rosso strutturato proveniente dalla regione di Mendoza, e più precisamente dalla Valle de Uco, in Argentina. È prodotto esclusivamente con uve Malbec, vitigno ormai considerato autoctono della regione, e uno dei più rappresentativi del Paese. Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a una macerazione pre-fermentativa a basse temperature allo scopo di ottenere una maggiore estrazione degli aromi fruttati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. Durante questo processo, si effettuano rimontaggi tre volte al giorno, nonché uno o due travasi. Successivamente, una parte del vino viene passata in botti di rovere francese per acquisire ulteriori sfumature aromatiche. In ultimo, poi, il vino viene affinato in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della commercializzazione. Cauco Malbec si presenta nel bicchiere di un bel colore viola intenso, con profumi floreali di viola, menta fresca e spezie, caratteristiche tipiche per i Malbec della Valle dell'Uco. In bocca si scopre un vino piacevolmente tannico e ricco, con un leggero tocco di rovere e di vaniglia. Ricco e avvolgente, questo rosso è la chiara espressione del suo terroir. Servito leggermente fresco, a una temperatura di circa 16°C, accompagna magnificamente carni rosse e formaggi stagionati.

Questa volta ci troviamo letteralmente a un passo dal Paradiso. Sulle Ande, tra i vigneti più alti al mondo. Costruita nel 2005, Andeluna vanta di un profondo rispetto dell'architettura e dei materiali locali, per integrarsi perfettamente con l'ambiente circostante, senza alterare la presenza magica della montagna. Ciò nonostante, ha una capacità approssimativa di 1,5 milioni di litri in serbatoi di acciaio inossidabile, una cantina sotterranea con 1000 botti di rovere e spazio per circa 1 milione di bottiglie. Oltre a degli "ovetti in terracotta", ideali per la fermentazione dei mosti e la conservazione dei vini rossi. Il successo internazionale della cantina è dovuto in larga parte al valido team enologico, capace di fondere perfettamente suolo, tecnologia, storia e risorse umane. La cantina si trova a Gualtallary, circa 1300 metri sul livello del mare, e può contare su ben 80 ettari di vigneti di diverse età. I vini che si ottengono in questa zona montuosa, sassosa, con piante che sopravvivono in condizioni estreme, hanno una grande personalità. La zona, del resto, è ecologicamente ideale. Perfetta per dar vita a viti sane, senza malattie e in grado di produrre uve di eccezionale qualità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza -Valle de Uco
Uve	100% Malbec
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Uve raccolte a mano. Macerazione pre-fermentativa a basse temperature per una maggiore estrazione di frutta. Fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox a temperature controllate intorno ai 26 °C. I rimontaggi vengono effettuati tre volte al giorno, così come uno o due travasi. Una parte del volume di vino ha un sottile contatto con il rovere francese. Il vino viene poi conservato in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

Sensazioni Colore viola intenso. Profumi floreali di viola, menta fresca e spezie, tipici della Valle dell'Uco e della sua vegetazione autoctona. Frutti rossi e neri al naso, con tannini decisi e un frutto ricco e senza soluzione di continuità, incorniciato da un tocco di rovere vanigliato. In bocca è ricco, senza soluzione di continuità, incorniciato da un tocco di rovere vanigliato sul finale. Una chiara espressione del suo territorio, con un carattere minerale. Servire a 16°C

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