



BODEGA CATENA ZAPATA – DV Tinto Historico – 2021

MENDOZA, ARGENTINE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13958365

PAYS

Mendoza – Argentine

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

Malbec 72%, Bonarda 21%, Petit verdot 7%

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge



VIGNOBLE

LIEU, NOM

Mendoza

ALTITUDE

Les raisins sont cultivés entre 1000 et 1300 mètres d'altitude, ce qui correspond à deux fois la hauteur de l'Empire State Building.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Issu du mariage de ses vignobles historiques, ce vin de caractère unique offre un équilibre naturel, de la concentration et une identité distincte des cépages. Macération à froid pendant 5 jours pour en extraire les arômes, le jus est ensuite fermenté pendant 16 jours avec une macération post-fermentaire de 22 jours. Levures indigènes. Élevage de 12 à 14 mois en barriques de première, deuxième et troisième utilisation.

PARTICULARITÉS –

12-14 mois en barrique.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est d'un rouge rubis.

OLFACTIF

Il a des arômes de fruits noirs et fleurs conférés par le Malbec de la Vallée de l'Uco et les épices du Petit Verdot.

GUSTATIF

Le Malbec prête fraîcheur et velouté, alors que le Petit Verdot apporte un volume et persistance, le tout se confirme par une attaque riche et veloutée et une merveilleuse longueur en bouche.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne parfaitement des repas autour du viande rouge ou d'un fromage.

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5,35

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3.3 g/l

PH

3,75

20⁹⁰\$

