



117⁷⁵\$



BODEGA CATENA ZAPATA – Malbec Argentino – 2020

MENDOZA, ARGENTINE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13736009

PAYS
Mendoza – Argentine

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

CÉPAGE
Malbec

ALCOOL
13.8

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Mendoza

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Assemblages de vieilles vignes (90 ans et 20 ans).

ALTITUDE
1095 mètres pour Nicasia Vineyard et 920 mètres pour Angélica Vineyard.

CARACTÉRISTIQUE
Année particulièrement chaude en Argentine.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
20% des grappes entières et 80% de baies entières sont chargées à la main dans des fûts neufs de chêne français de 225 à 500 litres pour une fermentation 100% en fûts pendant une période de 30 jours, permettant une intégration parfaite du chêne. La température de fermentation est maintenue basse, extrayant des arômes intenses. Levures sauvages. La fermentation alcoolique et malolactique en barrique laisse une quantité considérable de lies et de sédiments. Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur violet foncé saturé avec des reflets rubis.

OLFACTIF
Le nez offre du cassis, des myrtilles et des violettes, avec des tons de terre.

GUSTATIF
Le vin combine densité et douceur avec des saveurs saisissantes et légèrement salines de moka, de baies noires, d'épices et de minéraux; une finale en bouche dominée par les doux fruits noirs et bleus.

ACCOMPAGNEMENT
Accompagne à la perfection un bifteck de faux-filet, de l'agneau grillé ainsi que des volailles.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Volailles

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
6.05 g/l

PH
3.6