

MALBEC RESERVE

2018

Une année semblable à la "normale" à Mendoza. Les précipitations ont été extrêmement rares, et l'été a été très chaud. Le bourgeonnement était précoce et n'a pas été perturbé par le gel. La récolte a été pas si tôt parce que ça a commencé avec le pinot gris sur le 13 février, une date historique normale, mais c'était concentré. Les rendements relativement élevés des blancs nous ont permis d'obtenir une belle élégance et une belle finition. bonne fraîcheur.

APPELLATION
IG Los Chacayes

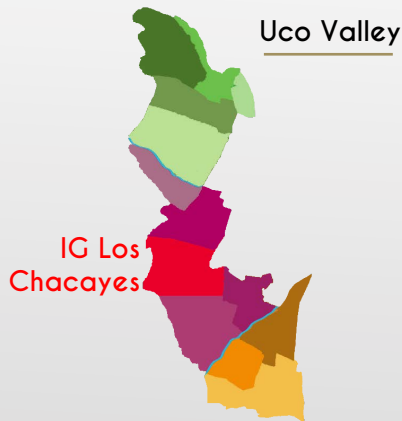
CÉPAGE
100% Malbec

VINIFICATION

Il est traditionnellement fermenté entre 25° et 30° C avec remontages quotidiens. Après la fermentation, il est macéré pendant une longue période afin d'obtenir un haut degré de concentration et une structure corpulente.

ÉLEVAGE

Les vins sont conservés pendant une période de 8 à 10 mois dans 2 fûts de chêne français de 225 litres.



TERROIR

Galets et moraines volcaniques

DENSITÉ

4 200 pieds / ha

ÂGE DES VIGNES

20 ans

RENDEMENT

50 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

200 l

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis avec des reflets cerise. Nez complexe avec un mélange de fruits rouges et d'arômes épicés d'escarpia et de poivre noir. Notes délicates de chocolat et de café provenant du chêne. Un vin structuré et complexe avec des tanins agréables qui apportent douceur et longueur en bouche.

ACCORDS-METS/VIN

Bifteck de Ribeye au thym, Pizza aux fruits de mer, Pâtes fraîches avec sauce Carbonara.

AWARDS

Vintage 2018

93 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2017

92 pts
JAMESSUCKLING.COM

90 pts
TimAtkin

Vintage 2015

93 pts
JAMESSUCKLING.COM

90 pts
DescorChadOS

94 pts
Decanter

90 pts

