



Decero Malbec 2018

Cet Argentin classique reflète le caractère des vignobles de Remolinos. Il se distingue par un arôme violet intense, un cœur de fruits rouges et des notes de cerise et de framboise. Très équilibré, le vin renferme une acidité rafraîchissante.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Malbec
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	399388
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Plats à base de porc, Légumes
Avis	James Suckling 93/100 Wine Spectator 90/100

Vinification

Les raisins sont vinifiés individuellement par parcelle. 5 à 7 jours de macération à froid.

Puis 10 jours de fermentation à température contrôlée en cuve en acier, suivis de

15 à 18 jours de macération. 90% du vin est élevé 14 mois en barriques françaises (30% de bois neuf), tandis que les 10% restants demeurent en cuve, afin de conserver l'arôme fruité et floral typique.

Terroir

Le terroir est marqué par une grande diversité géologique. Les vignobles se trouvent à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire





Autrefois un lopin de terre aride dans les contreforts argentins des Andes, la Finca Decero est aujourd'hui un domaine viticole unique. Le nom «Decero» signifie «entièrement nouveau». Une très grande valeur est accordée au travail manuel.

