



Decero Tannat 2022

Ce vin argentin est un tannat monocépage. Dans le verre, il présente des couleurs violet-noir avec une viscosité élevée et un bord aqueux très fin. Au nez, on goûte des arômes de pumpernickel, de cassis, de cerises noires, de pelures de pruneaux, de myrtilles séchées, de fumée et de pain grillé. En bouche : charnu et dense, avec une douceur discrète, des tanins fins et une superbe longueur.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Tannat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	4020612
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés



Vinification

Récolte manuelle et double sélection. 7 jours de macération à froid. Fermentation de 10 jours en petites cuves d'acier à 28 degrés, suivie de 18 jours supplémentaires de macération post-fermentaire. Fermentation malolactique et 16 mois d'élevage en barriques françaises (50% neuves).

Terroir

Le terroir se caractérise par une grande diversité géologique. Les vignes sont situées à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire





Les Decero Mini Ediciones sont consacrées à des variétés qui jouent un rôle mineur au niveau international - Petit Verdot, Cabernet Franc et Tannat. Ces cépages ont été plantés pour trouver leur place dans le Grand Vin, l'Amano, mais la Finca Decero s'est rendu compte que ces cépages possédaient également un grand potentiel de manière autonome, raison pour laquelle elle a commencé à leur consacrer une ligne à part.

