



Decero Malbec 2017

CHF 52.50 | 10 cl = CHF 3.50

That's Argentina. Un Malbec esemplare e pieno di sostanza. I primi sentori ricordano la marmellata di more, i mirtilli, il cioccolato, il caffè e gli aromi tostati. Al palato sprigiona sapori concentrati di bacche scure insieme a una combinazione armoniosa di tannini sottili, elegante acidità e corposità intensa accompagnata da una struttura cremosa. Il pezzo forte di ogni barbecue in cui pregiati tagli di carne cercano il giusto compagno e lo trovano con il Decero Malbec.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Malbec
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	399387
Adatto a	Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Carne di maiale, Verdure
Valutazioni	James Suckling 91/100 Wine Spectator 91/100 Wine Enthusiast 91/100



Vinificazione

Le uve vengono vinificate singolarmente per ogni lotto. Macerazione a freddo per 5-7 giorni.

10 giorni di fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, a cui segue un'ulteriore macerazione di 15-18 giorni dopo la fermentazione. Il 90% del vino viene affinato per 14 mesi in barrique francesi (legno nuovo al 30%) mentre il 10% rimane in vasca

per preservare i tipici aromi fruttati e floreali.

Terroir





Il terroir è caratterizzato da una grande varietà geologica. I vigneti si trovano a un'altitudine di 1050 m s.l.m. Le notti fredde aiutano a preservare la naturale acidità e la freschezza degli aromi.

Storia

Finca Decero, una volta un pezzo di terra nuda ai piedi delle Ande argentine, è ora un unico vigneto.

