



Decero Malbec 2018

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 2.93

Questo classico argentino riflette il carattere dei vigneti

Remolinos. Un intenso aroma di violetta con un nucleo di frutti rossi, note

di ciliegie e lamponi ne completa il profilo. Il vino risulta molto equilibrato

e dall'acidità rinfrescante.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Malbec
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	399388
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Carne di maiale, Verdure
Valutazioni	James Suckling 93/100 Wine Spectator 90/100

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 fresche 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. Il nome Decero significa «da zero». Viene data estrema importanza al lavoro manuale.

