

<http://www.catenawines.com/es/wines/angelica/angelica-mb.html>



Angélica Zapata Malbec 2004 es un blend proveniente de uvas Malbec de diferentes viñedos. El resultado es un vino de gran concentración y elegancia.

El viñedo Angélica aporta aromas de ciruelas maduras, suavidad y volumen al paladar. La Pirámide entrega aromas delicados de pétalos de rosas y notas especiadas de pimienta negra.

La Consulta combina frutos negros maduros, notas florales y elegancia.

El cuartel 3 de Adrianna presenta aromas florales intensos mientras que el cuartel 9 de este viñedo aporta un color violeta oscuro y profundo, aroma a cassis y un largo final en boca.

Estos cinco elementos se conjugan de manera excepcional otorgando una gran complejidad al blend final. Ideal para acompañar un gran asado argentino.

Alejandro Vigil, Enólogo Jefe

Nombre:	Angélica Zapata Malbec Alta
Cosecha:	2004
Varietal:	100% Malbec
Viñedos:	Cuartel 18, Viñedo Angélica, Lunlunta, 860 snm Cuartel 4, Viñedo La Pirámide, Agrelo 940 snm Cuartel 2, Viñedo La Consulta, La Consulta, 900 msn Cuartel 3, Viñedo Adrianna, Gualtallary, 1470msn Cuartel 9, Viñedo Adrianna, Gualtallary, 1390 msn
Fermentación:	Levaduras Seleccionadas, Max. Temp. 30 C durante 12 días, con 28 días de maceración
Añejamiento:	18 meses en Roble Francés, 50% Nuevo
Alcohol:	13,8 % vol
Acidez7ph:	5.25 / 3.75

*Crostata de alho, shiitake dal cuore della natura com cheiro verde, cipolline borettani glassate e salaminho defumado húngaro.
Sobremesa: trufas. Jantar em 08 de agosto de 2009, comemorando bodas.*