

<http://www.sommeliervinhos.com.br/produto.php?referencia=180>



- **Produtor: Catena Zapata**
- **País: Argentina**
- **Região: Mendoza**
- **Uva: Malbec**
- **Tipo: Vinho Tinto**

DESCRIÇÃO

Um grande Malbec argentino, o Catena Malbec já se tornou um verdadeiro clássico, com uma elegância e um senso de proporção raramente encontrado em outros tintos de seu país. **Já foi indicado como um dos 100 Melhores Vinhos do Mundo pela Wine Spectator e na safra 2005 recebeu 91 pontos de Robert Parker - um feito surpreendente para um vinho deste preço!** Trata-se de um tinto encantador, com concentração e intensidade, mas também charme e muito caráter.

Produtor: Catena Zapata

País: Argentina

Região: Mendoza

Tipo: Tinto

Volume: 375 ml

Uva: Malbec

Vinhedos: Vinhedos de altitude elevada Angélica, La Pirâmide, Altamira. Rendimento controlado.

Vinificação: Levedura selecionadas. Controle de temperatura. Fermentação classica de 12 dias. Maceração longa de 30 dias.

Maturação: O vinho amadurece 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas, e americano, sendo 30% novas. Não é clarificado ou filtrado.

Temperatura de Serviço: 18 a 20°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Sugestão de Guarda: de 5 até 10 anos

Combinações: Carnes, grelhados, empanadas.


[FAMÍLIA](#)
[VINHEDOS](#)
[VINÍCOLA](#)
[VINHOS](#)
[IMPRESA](#)
[DISTRIBUIÇÃO](#)
[TOUR VIRTUAL](#)
[Home](#) > [Vinhos](#) > [Vinhos no mundo](#) > [Catena](#)
2005 CATENA MALBEC 375CC


NOTAS DEL ENÓLOGO

A safra 2005 de Catena Malbec apresenta uma profunda cor violeta opaca. Este corte ou blend de quatro micro-climas de altura únicos oferece um intenso aroma, com boa concentração de sabores e uma textura aveludada e consistente.

Alejandro Vigil, Enólogo Chefe

FICHA TECNICA

Varietal:	100 % Malbec
Colheita:	2005
Vinhedo :	Viñedo Angélica, distrito Lunlunta, altura 860 msnm Viñedo La Pirámide, distrito Agrelo, altura 940 msnm Viñedo Altamira em La Consulta, distrito La Consulta, altura 1.160 msnm Viñedo Adrianna, distrito Gualtallary, altura 1.500 msnm
Fermentação:	Leveduras Seleccionadas. Máx. Temp. Ferm. 29° C, durante 11 dias. 28 dias de maceração
Envelhecimento:	12 meses. 70 % em carvalho francês, 20% novo. 30% em carvalho americano novo
Álcool:	13.5 % vol
Acidez/pH:	5.25 / 3.7
Clarificação/Filtrado:	sem clarificar nem filtrar

Prime rib grelhado, farofa e saladas . Almoço em 29/03/2014.