

<http://vinhodescomplicado.com/angelica-zapata-malbec-2010>

ANGELICA ZAPATA MALBEC 2010



Avaliação dos clientes: ★★★★★

Em Estoque

De: ~~R\$405,90~~ **PREÇO PROMOCIONAL R\$360,90**

ou 6x de R\$60,15 sem juros ver parcelas

ou R\$342,86 à vista

A partir de 2 por **R\$335,90** cada e *economize 7%*

(não cumulativo)

Características Gerais

PRODUTOR: Catena Zapata

CLASSIFICAÇÃO: Tinto

UVAS: 100% Malbec provenientes de vinhedos de altitude entre 900m a 1400m

PAÍS: Argentina

REGIÃO: Mendoza

SAFRA: 2010

AMADURECIMENTO: 18 meses de afinamento em barricas de carvalho francês, sendo 50% de barricas novas

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,0%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 18°C – 20°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e caças. Queijos curados também são boa opção

ASPECTO VISUAL: Coloração vermelho-rubi intenso

ASPECTO OLFATIVO: Aromas de ameixas maduras, geléia de frutas vermelhas, pimenta preta, violeta e lavanda

ASPECTO GUSTATIVO: É um vinho de grande concentração e elegância, bem complexo e com longo final em boca

ANGÉLICA ZAPATA MALBEC 2010

Os vinhos Angélica Zapata se obtêm a partir de uvas provenientes de vinhedos plantados ao pé da montanha, a uma altitude de entre 800 e 1.400 metros sobre o nível do mar. A vinícola Catena Zapata dedicou muitos anos à busca do "terroir" que permitiria lograr a máxima concentração de aromas e sabores, e foram pioneiros em precisar quais eram as alturas ótimas do Pedemonte de Mendoza para cada varietal de uvas.

O disputado Angelica Zapata Malbec é produzido para o mercado interno argentino e para mercados de exportação selecionados, onde é cultuado e esgota-se rapidamente, alcançando preços estratosféricos em safras antigas. As uvas vêm de vinhas selecionadas, plantadas em grande altitude, com rendimentos muito baixos, que resultam em um vinho muito complexo e exuberante, de excelente presença de boca e enorme capacidade de envelhecimento.

Safra 2010. Jantar na Chácara em Colombo, 11/06/2016.