



Echeñor « Malbec »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Argentine



Cépages

Malbec (100%)



Commentaire

Le vignoble de Mendoza est situé dans la Cordillère des Andes, frontalière avec le Chili. Il forme un cercle autour de la ville de Mendoza et se situe entre 800 et 1200 m d'altitude selon les zones de production. Cette altitude permet de contrebalancer le climat chaud et sec de la région. Les différences de température sont élevées entre les nuits fraîches voire froides et les journées ensoleillées et chaudes. Cela favorise ainsi une bonne croissance de la plante et la production d'un raisin de qualité. La province de Mendoza profite des sols de la cordillère des Andes, ils sont rocailloux et sablonneux et bien drainés. Les vinifications ont été menées avec le plus grand soin. Prémacération à froid. Fermentation de 10 jours. Élevage en cuve.



Dégustation

Robe sombre tirant sur le violet. Un nez intense marqué par des notes boisées, épicées et de fruits noirs très mûrs. S'y ajoutent des arômes floraux, végétaux puis avec le temps, de tabac. Un vin rond en bouche, aux arômes de prune riche et moelleuse et de fruits noirs, avec des notes d'épices et de poivre rouge. Ce malbec a des tanins pleins de finesse et une bonne acidité.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6