Mistral

38240

Cosechas Antiguas Malbec Argentino 2004

Produtor: Catena Zapata
Região: Mendoza
País: Argentina
Tipo: Tinto
Safra: 2004
Teor Alcoólico: 14 Vol
Corpo: Encorpado

Cosechas Antiguas é uma pequena reserva de garrafas que ficaram repousando nas frias caves da família Catena Zapata, sendo comercializadas apenas 20 anos após a safra do vinho. O Malbec Argentino é elaborado com um corte de vinhas antigas de dois icônicos vinhedos da família Catena Zapata: Nicasia e Angélica. Cada parcela é colhida individualmente, em seu ponto ideal, e vinificada separadamente. Trata-se de um vinho extraordinário, que mereceu 96 pontos de Robert Parker, para quem é muito expressivo, e que no copo "continuou crescendo e crescendo, ficando mais focado e ainda mais fresco". O Malbec Argentino foi criado por Nicolás Catena Zapata e logo em sua primeira safra (2004) arrematou 98+ da Wine Advocate. Verdadeiro ícone, é sem dúvida um dos maiores tintos de Malbec da Argentina.

Catena Zapata

UVAS:
Malbec (100%)

VINHEDOS:
Uvas provenientes dos vinhedos Adrianna e Nicasia. Vinhedo “Adrianna” localizado no distrito de Gualtallary, Tupungato em Mendoza. Altitude de 1.450 metros e solo aluvial, com cascalho e depósitos de calcário na superfície. Vinhedo “Nicasia” localizado em Altamira, La Consulta, Valle de Uco em Mendoza. Altitude de 1.095 metros e solo superficial, argiloso com cascalho e grandes pedras ovais pertencentes a um vinhedo antigo.

VINIFICAÇÃO:
Maceração pré-fermentativa a frio em barricas novas de carvalho francês de 225 a 500 litros por 5 dias. Fermentação por 18 dias a uma temperatura máxima de 28º-30ºC. Maceração total realizada de 28 a 30 dias.

MATURAÇÃO:
Maturado por 24 meses em barricas de carvalho francês 100% novo.

SUGESTÃO DE GUARDA:
Mais de 10 anos

SERVIÇO:
Carnes de caça, cordeiro e carnes preparadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:
Robert Parker 98+ PTS / 2004
James Suckling 95 PTS / 2004
Antonio Galloni 95 PTS / 2004
Wine Spectator 95 PTS / 2004
Wine Enthusiast 94 PTS / 2004