



MALBECS ARGENTINOS. VINOS DE ALTURA

Si bien la variedad Malbec es originaria de Cahors en Francia y forma parte de la mezcla de algunos tintos de Burdeos, su adaptación a Argentina ha sido impresionante.

LA variedad no solamente se adaptó en esas tierras, si no que mutó para amabilizar su fuerza originaria, aquella que hizo que en Cahors se añadiera a sus vinos la coetilla de 'Vino Negro' por su fuerza y vigor tánico. Sin embargo la Malbec Argentina es muy distinta, sus vinos son frutales, sedosos y amables.

En esta selección haremos probaremos auténticas joyas, desde el primer Malbec que se plantó en el Valle de Uco (La Celia) desde donde comenzaremos un interesante viaje por las principales regiones elaboradoras del país, desde la propia Mendoza, el corazón vitivinícola argentino, situado a 746 m. de altitud y a apenas 400km de la costa, hasta algunos de los viñedos más altos del mundo en Salta y los Valles Calchaquíes.

Los vinos de los asados, las parrilladas y la buena carne. Ahora que vamos de cara al buen tiempo, ves reservando estos vinos pensando en las maravillosas barbacoas .

Resulta increíble degustar los vinos de diferentes altitudes, elaborados con la misma variedad de uva, en el mismo país y observar sus diferencias. Estas 4 botellas nos harán fundirnos de placer con la calidez mendocina y vibrar de emoción con la fresca Calchaquí.



La selección consta de 4 vinos:

**OFERTA
CLUB
69,95 €**



LUIGI BOSCA

Malbec

Un Malbec con un perfil frutal definido, dulzor en la sensación de boca y la redondez típica de la variedad. Un tinto fácil de disfrutar en un amplio abanico de ocasiones.

Viñedo

Elaborado con uvas de viñedos situados en

Luján de Cuyo y Valle de Uco

Edad del viñedo

35 años promedio

Altitud

Entre los 900 y los 1100 metros promedio

Variedad

Malbec 100%

Crianza en barricas

12 meses

Potencial de guarda

5 años

NOTA DE CATA:

Aromas intensos y amables, de gran tipicidad varietal, con notas que recuerdan a frutas rojas, y tonos algo florales y especiados muy equilibrados. En boca es amplio, fluido y de buena expresión, con taninos dulces y muy buen carácter frutal. Paladar franco, de cuerpo firme y con su crianza en barricas de roble totalmente integrada. Final profundo, largo y nítido.

MARIDAJES:

Es ideal para disfrutar con carnes rojas a la parrilla como entraña con puré, o bien ojo de bife con papas rústicas al romero o cualquier asado y barbacoa de carnes rojas.



LA CELIA

Pioneer

MALBEC

Un vino histórico.

El primer Malbec del Valle de Uco

VARIEDAD

Malbec

VIÑEDO

La Consulta, Valle de Uco. Provincia de Mendoza, Argentina.

ALTURA (S.N.M.)

1050

CRIANZA BARRICA

El 80% del blend es criado en barricas usadas de roble francés y americano durante 9 meses.

NOTA DE CATA:

A la vista presenta un color rojo violáceo profundo y brillante. En nariz es elegante con una perfecta conjunción entre frutas rojas y especias, enriquecidas por las virtudes del roble francés. En boca es dulce, amable, sus taninos de gran calidad aportan una especial estructura. Final largo y agradable.

MARIDAJES:

Perfecto con asados, carnes rojas, pasteles de carne, platos típicos argentinos y carnes al grill.



AMALAYA

MALBEC

Donde otros vieron un desierto, ellos vieron la oportunidad de elaborar grandes vinos.

La nueva expresión de Cafayate

Viñedo

Cafayate se encuentra en el corazón de los Valles Calchaquíes, en el noroeste de Argentina, al pie de la Cordillera de los Andes. Suelos de pedimento y aluviales, arenosos y arcillosos.

El clima es seco, con precipitaciones anuales inferiores a los 150 mm y temperaturas de hasta un máximo de 35°C

Altitud

1800 m.

Variedad

Malbec 85% y otras
Crianza en barricas

10 meses

NOTA DE CATA:

Vino equilibrado y fácil de beber, muestra un color rubí brillante y denso. Muy frutal en nariz, con aromas de cerezas rojas, frambuesas y especias; fresco al paladar, final con taninos suaves y redondos.

MARIDAJES:

La frescura le da la polivalencia, aparte de las mejores carnes, ideal con empanadas, choripán o embutidos y quesos.



COLOMÉ

MALBEC

ALTURA MÁXIMA

Viñedo

Desde 1831, Bodega Colomé muestra la auténtica expresión de su terruño, en el Alto Valle Calchaquí, Salta. Tiene 4 fincas que van de los 1700m hasta los 3111m, los viñedos más altos del mundo. La altura, que genera microclimas y variados terroirs, es un factor que distingue a Salta del resto de las regiones de Argentina y del mundo; y se traduce en una marcada expresión y diversidad de nuestros vinos.

Altitud

1700 m.

Variedad

Malbec

Crianza en barricas

12 meses

NOTA DE CATA:

De color rojo brillante, se destacan aromas de fruta negra y roja bien madura. Concentrado y complejo, es fresco y con un buen volumen en boca

MARIDAJES:

Como el resto de vinos de la selección, su maridaje va muy bien con las carnes rojas y asados, pero también puede funcionar muy bien con canelones, lasañas o la típica empanada Argentina.