



Herencia de Mayores ~ Eagle's Club colección N° 4 Malbec Mendoza – Reserva Privada

Région viticole

Les possibilités offertes à la viticulture par la région de Mendoza ont été découvertes par les Jésuites voici déjà plus de 300 ans. Aujourd'hui, cette province est la plus grande et la plus importante région viticole d'Argentine. Le climat sec, les grands écarts de température entre le jour et la nuit ainsi que la situation des vignobles à env. 1000 m d'altitude sont autant de conditions idéales pour la maturation des raisins. De plus, grâce aux glaciers des Andes, la région dispose toujours d'eau en quantité suffisante. Des raisins parfaitement mûris et naturels sont le signe de marque de Mendoza.

Cépage

Les vins Malbec, avec leur robe rouge grenat intense, sont connus pour leur épice fruitée et leurs notes caractéristiques de prune et de tabac. Ils surprennent également avec des réminiscences de cerises, de pruneaux, de mûres, d'épices et de chocolat amer.

Caractère

Robe: puissant rouge grenat
Nez: bouquet assez intense de pruneaux séchés et de vanille
Bouche: structure ronde et harmonieuse, tannins matures, fruit intense, avec pruneaux séchés et d'agréables notes de torréfaction. Finale assez longue.

Elevage

en partie dans de grands fûts en bois

Sélection

Seleccionado por
www.swisswinebroker.ch

Degré d'alcool 13,5% vol.

Conseils de dégustation

Température 16-18 °C

de service:

Potentiel à son apogée dès maintenant

de garde: se conserve encore 5-7 ans

Conseil: excellent avec des grillades, de la viande rouge et des spécialités de fromage