

# MENDOSA « ALAMOS » 2023

## Famille Catena Zapata



**Situation** : Installée aux pieds de la Cordillère des Andes depuis 1902, la Bodega **Catena Zapata** de Nicolas Catena perpétue la tradition des grands vins argentins dans la région de Mendoza aidée par la meilleure qualité de terroir du pays.

Trois vignobles distincts sont répartis sur 200 hectares, cultivés à 1000 mètres d'altitude en moyenne. Le cépage roi ici est le malbec

mais le chardonnay, le cabernet-sauvignon et d'autres cépages locaux comme le torrentes s'y comportent également à merveille. Jorge Catena donne une nouvelle impulsion dans les années 70 aux vins de Catena Zapata en modernisant les outils de production et en mettant surtout en adéquation les cépages avec les différents types de sols afin de révéler le plus finement possible l'identité du terroir.

**Terroir** : Galets et autres sols caillouteux

**Encépagement** : 100 % Malbec

**Température de service** : 16°C. Passage en carafe Recommandé (1h)

**Potentiel de garde** : 3 à 5 ans

**Observations** : Le nez de ce Malbec Alamos offre une complexité remarquable et une intensité notable avec des arômes de fruits noirs, de pain grillé et de caramel. En bouche, ce vin se révèle d'une grande rondeur, avec des saveurs dominantes de mûre, de réglisse et de noix de muscade. Les tanins sont présents mais parfaitement intégrés, offrant une texture harmonieuse. Un vin gourmand d'une robe violette soutenue.

**Quelques accords** : Gibier, grillades ou viande rouge grillé, Chilli con carne...

