

Alamos Malbec



KRAJ	Argentyna
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Uco Valley
SZCZEP	Malbec
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 91 punktów

Aromat:

Wiśniowy kolor. Zapach dojrzałej czarnej wiśni z kwiatową nutą i szczyptą przypraw.

Smak:

W ustach pełne, miękkie i elastyczne, z posmakiem jeżyn, malin i czarnych porzeczek z nutami słodkich przypraw i odrobiną skóry. Wykończenie jest długie i trwałe z miękkimi taninami.

Potrawy:

Comber z jelenia, gulasz jagnięcy

Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 6-8 miesięcy w dębowych beczkach kilkukrotnego użycia.

Alamos to jedna z najbardziej rozpoznawalnych argentyńskich marek winiarskich, należąca do słynnej rodziny **Catena**, od ponad 120 lat związanej z rozwojem winiarstwa w Mendozie. Wina powstają z winogron dojrzewających w wysoko położonych winnicach u podnóża Andów, gdzie intensywne słońce, chłodne noce i suche powietrze sprzyjają uzyskaniu dojrzałego owocu przy zachowaniu naturalnej świeżości. Portfolio Alamos obejmuje najważniejsze odmiany Argentyny, z **Malbkiem** na czele, a także Cabernet Sauvignon, Chardonnay i Torrontés. Styl marki łączy **soczysty owoc, wyrazisty charakter i łatwość picia**, oferując przy tym znakomitą relację jakości do ceny. Alamos to doskonałe wprowadzenie do świata win Mendozy – autentyczne, przystępne i stworzone zarówno do codziennej kuchni, jak i spotkań przy winie.