Tamari Malbec Mendoza 2022 Argentine 75 cl

Ce Tamari présent un très beau bouquet intense de fruits rouges frais comme la prune accompagnées de notes subtiles de vanille. En bouche, les arômes

Référence : 700105

Prix : 12.35 €

Descriptif :

Tamari Malbec AOC MENDOZA 2022 Argentine 75 cl

Le nom « TAMARI » signifie « tout faire avec passion » dans la langue Huarpe, dialecte parlé par la population indigène de la région de Mendoza . C'est un domaine jeune et dynamique qui possède des vignes dans la vallée de Famatina, appartenant à la région de La Rioja – situé à 600 km au Nord de Mendoza, Ce vignoble en altitude est un des plus sains du monde grâce à une très faible humidité et de très rares précipitations.

tous les blancs du domaine sont vinifiés sur ce terroir exceptionnel conférant d'intenses notes de fruit.

notes de dégustation:

Ce Tamari présent un très beau bouquet intense de fruits rouges frais comme la prune accompagnées de notes subtiles de vanille. En bouche, les arômes de fruits mûrs vous envoutent délicatement le palais, c'est fondu, velouté, Les tannins sont soyeux, biens fondus apportant une structure moelleuse et élégante;

cépages : 90 % Malbec et 5 % Shiraz et 5% Bonarda (cépage d'origine Italienne, très présent dans le piemont), Les vendanges sont effectués du 15 au 25 mars,La fermentation se fait en cuves béton avec température contrôlée à 26-27°C pendant 10 jours. La macération post-fermentaire dure 4-5 jours. 100% de fermentation malolactique. 30% de la vendange est élevée en fût de chêne pendant 3 mo

is.

accords : risotto aux champignons, une paella ou un lapin

T°S: 16°C

G: 2026 - 2027

Lien vers la fiche du produit