



Tamari- AR Malbec- 2012

91 pts Robert Parker

Cépages et terroir:

Producteur:	Tamari
Appellation d'Origine:	Vallée de Uco (<i>La Consulta</i> et <i>Vistaflores</i>) – D.O. Mendoza
Assemblage:	100% Malbec

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vignes à 1050 m d'altitude. Vendange sur les 15 derniers jours d'avril.

Vinification: Macération pré-fermentaire de 5 jours à 9°C.
Fermentation de 10 jours entre 26 et 27°C.
Macération de 12 jours entre 22 et 23°C.
100% fermentation malolactique.

80% de la vendange est élevée en fûts neufs et de 2ème vin (chêne français) pendant 10 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge profond , intense aux reflets violets
Nez : arômes complexes de fruits mûrs confiturés. Complété par des notes balsamique et épicées. L'élevage en barrique apporte des notes de vanille et de noix de coco.
La bouche débute sur des notes douces, mais avec une bonne structure et l'équilibre

Nous vous conseillons de le déguster avec des viandes rouges, les gibiers à plumes (caille, canard) ou accompagné de ragoûts épicés aux légumes. Poissons gras type saumon / thon avec des sauces aux champignons ou seul, avec des fromages forts et crémeux.

Analyses:

Sucres résiduels : 5,70 g/l ; Acidité totale : 5,70 g/l ; pH : 3,65 ; Alcool : 14 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-18°C. Carafer 40 min avant de servir.
Se bonifiera encore pendant les huit ans à venir.

