



Continent du Vin

Tamari- Malbec- 2011

Cépages et terroir:

Producteur:	Tamari
Appellation d'Origine:	Mendoza
Assemblage:	100% Malbec

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: 15 au 25 mars

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) : 7 jours.
Macération : 14 jours.
100% fermentation malolactique.
40 % de la vendange est élevée en fût de chêne de 3 à 6 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Superbe couleur pourpre. Son bouquet est intense, riche en cassis, vanille et en épices. En bouche, les arômes de fruits mûrs font suite à une délicatesse surprenante. Les tanins sont soyeux et offrent une finale persistante.

C'est un vin à déguster avec les plats de viande et de pâtes en sauces à la viande et aux tomates.

Analyses:

Sucres résiduels : < 4 g/l ; Acidité totale : 5 g/l ; pH : 3,7 ; Alcool : 13% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 15-17°C.
Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

