



## Tamari- Malbec- 2012

### Cépages et terroir:

<b>Producteur:</b>	Tamari
<b>Appellation d'Origine:</b>	Mendoza
<b>Assemblage:</b>	100% Malbec

### Vendanges, vinification et élevage:

**Vendanges:** 15 au 25 mars

**Vinification:** Fermentation en cuve béton avec température contrôlée à 24°C pendant 10 jours.  
Macération post-fermentaire : 8 jours.  
100% fermentation malolactique.  
30 % de la vendange est élevée en fût de chêne pendant 3 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 : 2,3 g/l ; Acidité totale : 4,9 g/l ; pH : 3,65 ; Alcool : 13% vol.

### Conseils de Consommation et garde

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

