



Continent du Vin

Tamari- Malbec- 2014

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 béton avec température contrôlée à 26-27°C pendant 10 jours.
Macération post-fermentaire : 4-5 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, fruit frais comme la prune, notes subtiles de vanille. 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 sur un risotto aux champignons, une paella ou du lapin.

Analyses:

Sucres résiduels : 3,6 g/l ; Acidité totale : 5,25 g/l ; pH : 3,7 ; Alcool : 14% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

