



Continent du Vin

Tamari- Reserva- Malbec- 2012

88 pts Robert Parker
Médaille d'Or au Decanter

Cépages et terroir:

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

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: 5 au 15 avril

Vinification: Macération pré-fermentaire de 3 jours à 9°C.
Fermentation de 5 à 7 jours à 27°C, avec des dégustations intermédiaires.
100% fermentation malolactique.

50% de la vendange est élevée en fûts neufs, de 1er et de 2ème vin durant 8 mois (fût français et américain).

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge grenat intense et profond.

Nez : floral, fruité, intense. Des notes florales de violette et de jasmin, de fruits rouges mûrs, comme la prune, la cerise et les griottes au chocolat. Le vieillissement en fûts de chêne ajoute de la complexité et apporte des notes de noisettes, d'amandes et de cannelle.

Bouche : Très bonne attaque, une belle acidité, fine et délicate. C'est un vin avec du corps. La sensation en bouche est longue et savoureuse. Les arômes en bouche rappellent ceux perçus au nez. Un arrière-goût de fruits mûrs est souligné par une très bonne persistance.

Servir sur de la viande rouge assaisonnée, des plats en sauce et des pizzas épicées.

Analyses:

Sucres résiduels : 3,7g/l ; Acidité totale : 5,7 g/l ; pH : 3,65 ; Alcool : 14 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-18°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

