



Tamari- AR Malbec- 2013

91 pts Robert Parker pour le millésime 2011

Cépages et terroir:

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

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vignes à 1050 m d'altitude. Vendanges : 3ème et 4ème semaine d'avril.

Vinification: Macération pré-fermentaire de 5 jours à 9°C.
Fermentation de 10 jours à 26-27°C.
Macération de 12 jours à 22-23°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 : violet rouge intense et profond.

Arôme : intense, frais, parfumé et complexe. Notes de fruits rouges, mûre, réglisse, chocolat, griotte, et des notes de vanille, noix de coco et café. Le vieillissement en fûts de chêne français a contribué aux notes extraordinaire de noisettes, d'amandes et de cannelle.

Bouche : excellente attaque. Vin juteux, vif, délicat et élégant. Les fruit en bouche rappellent les notes sucrées de mûre, de chocolat et de caramel. Les tannins sont présents, ronds et soyeux. En fin de bouche, un goût de fruits mûrs se détache et offre une très bonne persistance.

Idéal avec un steak au poivre accompagné de pommes de terre à la crème.

Analyses:

Sucres résiduels : 1,95 g/l ; Acidité totale : 6,20 g/l ; pH : 3,55 ; Alcool : 14,9 % vol.

Conseils de Consommation et garde

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

