



Tamari- Malbec- 2017

Cépages et terroir:

Producteur: Tamari

Appellation d'Origine: Mendoza

Assemblage: 90% Malbec, 5% Shiraz et 5% Bonarda (cépage d'origine italienne très présent dans le piémont)

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. 30% de la vendange est élevée en fût de chêne pendant 3 mois.
100% fermentation malolactique.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge aux reflets violets. Son bouquet est intense, fruits frais comme la prune, notes subtiles de moka. La bouche est douce et d'une délicatesse surprenante. Les tanins sont ronds. Finale structurée et notes sucrées.

C'est un vin à déguster sur un risotto aux champignons, une paella ou du lapin.

Analyses:

Sucres résiduels : 3,5 g/l ; Acidité totale : 5,3 g/l ; pH : 3,70 ; Alcool : 12,5ol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16°C.

Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

