



Tamari- Reserva- Malbec- 2015

88 pts Robert Parker
Médaille d'Or au Decanter

Cépages et terroir:

Producteur:	Tamari
Appellation d'Origine:	Mendoza
Assemblage:	95 % Malbec et 5 % Cabernet Sauvignon

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Manuelle

Vinification: Macération pré-fermentaire de 3 jours à 9°C.
Fermentation de 10 jours à 26°C, avec des dégustations intermédiaires.
Macération de 18 à 21 jours
100% fermentation malolactique.

60% de la vendange est élevée en fûts français et américains durant 8 mois

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge grenat intense et profond, avec des reflets violets.
Nez : floral, fruité, intense. Des notes florales de violette et de jasmin et de cerise noire. Le vieillissement en fûts de chêne ajoute de la complexité et apporte des notes de vanille et de chocolat.
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. Les tannins sont doux et soyeux.

Idéal avec une côte de bœuf au barbecue accompagnée de légumes grillés, également avec des pâtes ou un risotto.

Analyses:

Sucres résiduels : 3,5 g/l ; Acidité totale : 5 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.

