

Le domaine :

C'est depuis les hauteurs de Mendoza et plus particulièrement du vignoble de Tupungato que ce domaine jeune et dynamique a fait sa renommée. Sur cette terre, le soleil, le sol et l'eau se combinent pour donner aux vins du domaine Tamari la puissance et l'opulence digne des plus grands Malbec argentins.



Cépages : 100 % Malbec

Appellation d'Origine : Vallée de Uco; DO Mendoza



Vinification:

Fermentation classique en petites cuves en béton.
Macération totale : 21 à 24 jours selon dégustation.
Fermentation alcoolique : 10 jours à 26-27 °C.
Fermentation Malolactique.



Vieillessement:

100% en fûts de chêne français, pendant 10 mois.



Dégustation :

D'une couleur d'un rouge profond, de tons violets. Les arômes remarquables sont les notes fruitées, comme la cerise noire, avec les notes boisées : vanille, toffee, noix de coco. D'une belle structure en milieu de bouche et d'une excellente finale fruitée.

Sucre résiduel : 2,15 g/L Alcool : 14,5% pH : 3,65 AT : 5,55 g/l



Accords mets et vin :

Idéal à boire avec des entrecôtes et un gratin dauphinois.
Servir à 18 °C.

