

# El Esteco

El Esteco Don David Reserve Malbec est une expression vibrante et élégante des terroirs d'altitude de l'Argentine, offrant des saveurs riches de fruits, des tanins raffinés et une finale veloutée.



# **EL ESTECO**



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

# Don David Reserve Malbec 2023

Salta, Argentine

## Région et Vignobles

La vallée de Calchaquí, située dans la province de Salta, au nord de l'Argentine, est célèbre pour ses vignobles à très haute altitude, perchés à plus de 1 800 mètres (6 000 pieds) au-dessus du niveau de la mer. Cette région se distingue par ses conditions extrêmes, notamment un ensoleillement intense, une faible humidité et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit, qui intensifient les arômes et préservent l'acidité naturelle des raisins.

Les sols de la **vallée de Calchaquí** sont pauvres et alluviaux, composés de sable et de roches, ce qui limite naturellement la vigueur des vignes et produit des rendements faibles, mais des fruits très concentrés. Ces conditions permettent aux raisins de Malbec de développer une profondeur et une complexité exceptionnelles. L'irrigation avec de l'eau pure provenant des Andes et le climat sec en font l'une des régions viticoles les plus uniques au monde.

### Vinification

Le **Don David Reserve Malbec** est élaboré à partir de **100 % de Malbec**, vendangé à la main pour garantir l'utilisation des meilleurs fruits. Après la récolte, les raisins ont subi une **macération préfermentaire à 8 °C**, permettant d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. Le processus de fermentation a utilisé une combinaison de **levures indigènes et sélectionnées**, soigneusement surveillé pour préserver le caractère régional du vin.

Après la fermentation, le vin a bénéficié d'une macération postfermentaire prolongée de 30 jours, ce qui a enrichi sa texture et sa profondeur. L'élevage a duré 12 mois, avec 70 % du vin vieilli en barriques de chêne américain et français, tandis que les 30 % restants ont été conservés en cuves inox et en cuves béton. Ce processus précis a équilibré les saveurs audacieuses avec une structure élégante, permettant une parfaite intégration des influences du chêne et des fruits.







## **EL ESTECO**

# Don David Reserve Malbec 2023

## Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge profond avec des reflets violets, brillant et vibrant.
- Arômes: Notes invitantes de confiture de prune, raisins secs, tabac, et chocolat, complétées par de subtiles touches de chêne et d'épices.
- **Bouche** : Riche et corsée, avec des tanins doux et souples, des saveurs de **fruits secs**, **chocolat**, et une légère fumée. La finale est longue et persistante, laissant une impression élégante.

### Le Saviez-Vous?

La gamme **Don David** porte le nom de **David Michel**, l'un des fondateurs visionnaires d'El Esteco, qui a été un pionnier de la viticulture en haute altitude dans la **vallée de Calchaquí** et a contribué à établir cette région comme une destination viticole de premier plan en Argentine.

### Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Asado argentin (entrecôte grillée)**: Les saveurs audacieuses du bœuf s'accordent avec la richesse et les notes fumées du vin.
- Ragoût d'agneau aux herbes et légumes racines : Met en valeur la profondeur et les tanins doux du vin.
- Fromages affinés comme le Manchego ou le Gouda : Équilibrent la structure robuste et les notes fruitées et chocolatées du vin.
- Tarte au chocolat noir avec coulis de framboises : Sublime la douceur subtile et les saveurs de fruits noirs du vin.



### James Suckling (JS): 91 Points (2023)

Blackcurrants, black beans, dried herbs and cumin on the nose. It's savory and medium- to full-bodied with well-integrated spice and herb notes to the dark fruit, accompanied by supple tannins. Why wait? Delicious now.



### James Suckling (JS): 91 Points (2021)

Dark olives and some fresh leafiness to the black plums and dark cherries. A very smooth red with creamy tannins and juicy fruit, which give it a lot of immediate appeal.



