



## El Esteco

El Esteco Old Vines 1946 Malbec célèbre l'histoire et le patrimoine des vignes plantées il y a plus de 70 ans dans la célèbre vallée de Cafayate, offrant une intensité, une complexité et une élégance remarquables.



EL ESTECO



### Old Vine 1946 Malbec 2022

Salta, Argentine

Région et Vignobles

Ce vin provient du **domaine Las Mercedes** dans la **vallée de Cafayate**, située dans la **province de Salta**, au nord de l'Argentine, à une altitude de plus de **1 700 mètres**. Cette région d'altitude est réputée pour ses conditions extrêmes qui donnent naissance à des vins intensément aromatiques et dotés d'une acidité vibrante. Le climat unique, caractérisé par un ensoleillement intense pendant la journée et des nuits fraîches, favorise une maturation lente, intensifiant les arômes et les saveurs.

Le vignoble, planté en **1946**, est composé de vignes **francs de pied**, conduites en pergola. Les sols **sablonneux-limoneux** pauvres en nutriments limitent naturellement les rendements, produisant des fruits concentrés et d'une grande complexité. Irrigées par de l'eau pure provenant de la fonte des Andes, les vignes offrent un rendement moyen de **8 500 kg/ha**, assurant un raisin de caractère remarquable.

### Vinification

La production de **Old Vines 1946 Malbec 2022** débute par une attention méticuleuse. Chaque vigne est surveillée avec soin et les raisins sont vendangés à la main en **mars**, tôt le matin pour garantir leur fraîcheur. Les grappes sont placées dans des **bennes de 18 kg** afin de préserver leur intégrité, puis rapidement transportées au chai.

Au chai, les raisins subissent un tri rigoureux et une **macération préfermentaire** dans des cuves ovoïdes de **3 000 litres** pendant cinq jours, permettant une extraction douce de la couleur et des arômes. La fermentation démarre ensuite, utilisant des **levures indigènes** pour renforcer le lien avec le terroir. Après le décuveage, le vin retourne dans les cuves ovoïdes pour une **fermentation malolactique naturelle**, améliorant sa texture et sa complexité. Le vin est embouteillé **non filtré** et vieilli pendant **6 à 8 mois en bouteille**, garantissant une expression pure et authentique.

Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## EL ESTECO

## Old Vine 1946 Malbec 2022

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Violet éclatant avec une excellente intensité. Les larmes laissent une traînée colorée vibrante sur les parois du verre.
- **Arômes** : Délicat et fruité, avec des notes de **baies rouges, prunes**, et une touche de **fraîcheur herbacée**, apportant luminosité et complexité.
- **Bouche** : Attaque intense et puissante, milieu de bouche frais avec des tanins présents, et une finale longue et équilibrée.

## Le Saviez-Vous ?

Les vignes du **domaine Las Mercedes**, plantées en **1946**, comptent parmi les plus anciennes vignes de Malbec en Argentine. Le système de conduite en pergola, traditionnel, protège les raisins du soleil intense à haute altitude, préservant ainsi leur fraîcheur et leur complexité aromatique.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : Sublime les notes herbacées et la structure tannique du vin.
- **Canard rôti avec sauce aux prunes** : S'accorde avec le caractère fruité et la texture lisse du vin.
- **Fromages affinés comme le Pecorino ou le Manchego** : Équilibre l'intensité et la fraîcheur du vin.
- **Risotto aux champignons et au thym** : Met en valeur les nuances terreuses et herbacées du vin.

## Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)



*The very young 2020 Old Vines Malbec feels very harmonious and approachable in a vintage that feels quite immediate. The palate is soft and reveals velvety tannins and moderate acidity. This matured exclusively in concrete egg. 10,000 bottles produced. It was bottled in October 2020.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM