



Catena Zapata

Élaboré à partir de sélections massales pré-phyloxériques provenant de deux terroirs historiques de Catena, ce Malbec exprime la dualité des journées ensoleillées et des nuits fraîches de Mendoza – mûre concentrée, prune et tannins élégants.



Argentino Malbec 2022

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Située au pied de la **cordillère des Andes**, Mendoza bénéficie d'un ensoleillement intense, de faibles précipitations et d'amplitudes thermiques marquées, conditions idéales pour révéler l'aromatique et la finesse tannique du **Malbec**. Catena cultive cette variété dans deux zones complémentaires : **Lulunta (Maipú)**, plus basse et légèrement plus chaude, et **Paraje Altamira (Vallée de Uco)**, plus haute et caillouteuse. Ce contraste donne des raisins à la fois charnus et nerveux, aux notes florales et à la minéralité subtile.

Le **Malbec Argentino 2022** assemble les fruits des **vignobles Angélica** (920 m) et **Nicasia** (1 095 m), plantés sur des sols sablo-graveleux et argilo-calcaires. Ces vignes, issues de sélections massales pré-phyloxériques, produisent de faibles rendements (~1,2 tonne/acre), gage de concentration et d'équilibre naturel. La culture est durable et la vendange manuelle permet une sélection parcellaire d'une précision exemplaire.

Vinification

Le vin est **100 % Malbec**. La fermentation se déroule en barriques verticales ouvertes et en petites cuves inox, avec pigeages manuels sur **30 à 32 jours** à **28-30 °C**, afin d'extraire tannins fins et expression florale. La fermentation malolactique est complète.

L'élevage, d'inspiration bordelaise mais maîtrisé, s'étend sur **24 mois en barriques de chêne français neuves (225 L)**, suivi de **12 à 18 mois** d'affinage en bouteille avant commercialisation. Les paramètres analytiques confirment l'équilibre du vin : **13,8 % vol.**, **pH 3,6**, acidité totale **6,1 g/L**, sucres résiduels **2,65 g/L** — harmonie entre densité et fraîcheur.

Alcool : 13,80 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Argentino Malbec 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond aux reflets violacés, cœur opaque.
- **Nez** : Bouquet intense de violette, mûre et myrtille compotée, prune noire, nuances de réglisse, d'épices douces, de cacao et une touche de graphite.
- **Bouche** : Texture ample et soyeuse, fruits noirs mûrs et myrtille sauvage portés par des tannins crayeux. L'acidité vive structure le milieu de bouche, la finale longue révèle le cacao, le clou de girofle et une minéralité élégante.

Le Saviez-vous ?

L'étiquette illustre l'**histoire du Malbec** à travers **quatre figures féminines**, symbolisant le voyage du cépage — de **Aliénor d'Aquitaine** et du Cahors médiéval à sa renaissance en Argentine — un hommage artistique reliant tradition européenne et gloire du Nouveau Monde.

Accords Mets & Vins

- **Entrecôte grillée et chimichurri** : La viande grillée souligne le fruit noir et les notes fumées, tandis que les herbes fraîches relèvent la vivacité du vin.
- **Magret de canard au jus de mûre** : L'accord miroir entre fruit noir et acidité équilibre la richesse du plat.
- **Risotto aux champignons sauvages** : L'umami du plat épouse la texture veloutée et les notes de cacao du vin.
- **Fromage affiné (Comté ou Manchego)** : La structure du vin met en valeur la texture ferme et la douceur noisettée du fromage.



James Suckling (JS) : 98 Points (2022)

Elegant and perfumed nose with violets, spices, fresh blackberries, blueberries and touches of chiles, chocolate, cigar box and white pepper. Super juicy on the palate with compact, fine tannins and an extremely long finish.



Tim Atkin (TA) : 94 Points (2022)

Argentino is an equal blend of Malbecs from the Angelica Vineyard in Lunlunta and the Nicasia Vineyard in Paraje Altamira. Matured in foudres and one-third new wood, it's a rich, supple, glossy style with a touch of whole bunch spices, succulent bramble, blackberry and raspberry coulis flavours and fine-grained, savoury tannins.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

The 2022 Malbec Argentino combines destemmed fruit from Lunlunta's Angélica Vineyard and Nicasia Vineyard in Altamira, and it was fermented with whole clusters. It leads with a rich, savory, black-fruited nose, introducing a similarly assertive and voluptuous palate. It concludes with a lush, staining and drying finish that retains the fine-grained precision that runs through the Catena Zapata roster.

