

Catena Zapata

Née dans les hauteurs de Gualtallary, cette Criolla 2025 de Catena Zapata révèle une expression argentine lumineuse, entre cerise noire, fraîcheur alpine et tanins fins, pour une table moderne et gourmande.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902



La Marchigiana Criolla 2025

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Au pied des Andes, Mendoza forme le cœur viticole de l'Argentine, et la vallée de l'Uco s'y distingue par ses vignobles d'altitude. La Marchigiana Criolla provient de Gualtallary, secteur réputé pour ses paysages ouverts, sa lumière intense et ses nuits plus fraîches liées à l'altitude. Plantées vers **1 400 mètres**, les vignes bénéficient d'une longue maturation qui préserve l'éclat du fruit et la tension du vin.

Le sol indiqué pour cette cuvée est **alluvial**, issu des dépôts apportés par les cours d'eau andins. Cette matrice caillouteuse et drainante limite naturellement la vigueur, favorise l'enracinement profond et transmet au vin une sensation de pierre et de netteté. Dans ce cadre de montagne, la Criolla exprime un rouge léger de texture mais intense de parfum, où la cerise, la mûre et les herbes aromatiques restent portées par une fraîcheur vibrante.

Vinification

La cuvée est élaborée à partir de **100 % Criolla**, variété patrimoniale cultivée en Argentine. Les raisins sont vinifiés avec une macération sur les peaux de **14 jours**, afin d'extraire la couleur, les notes de fruits noirs et une trame tannique fraîche. Le degré alcoolique atteint 14 %, tandis que l'acidité mesurée à 3,6 g/L soutient l'équilibre et la finale énergique.

Après la fermentation, le vin repose **quatre mois en amphores (tinajas)**, choix qui privilégie la respiration lente et la précision du fruit sans marquer la cuvée par des arômes boisés. Cette approche, conduite par Alejandro Vigil et Laura Catena, fait écho aux anciennes botijas d'argile de la famille. Aucun sulfite n'est ajouté. L'élevage en terre cuite conserve ainsi le profil juteux, les tanins fermes et la sensation minérale caractéristiques de La Marchigiana Criolla 2025.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Criolla

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

La Marchigiana Criolla 2025

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe rouge profonde et sombre, aux reflets violacés.
- **Nez :** Bouquet de cerise griotte et de mûre fraîche, complété par des herbes aromatiques, du poivre noir, des nuances de graphite et de pierre chaude.
- **Bouche :** Attaque juteuse et fraîche, portée par des tanins fermes mais précis. Le fruit noir reste croquant, tandis qu'une finale vibrante et rafraîchissante prolonge la dégustation.

Le saviez-vous ?

La famille Catena est originaire des Marches italiennes, et le nom **La Marchigiana** rend hommage à Nicola Catena ainsi qu'aux anciennes botijas en terre cuite utilisées dans l'histoire viticole familiale. Le domaine Catena Zapata a été fondé en 1902.

Idées d'accords mets et vins

- **Porc grillé :** Les notes de mûre et de poivre accompagnent idéalement les sucs caramélisés et la texture fumée de la viande.
- **Risotto aux champignons :** La fraîcheur du vin souligne le caractère terrien des champignons, tandis que ses nuances de pierre prolongent la finale.
- **Carpaccio de bœuf maturé :** Les tanins fermes structurent les saveurs concentrées de la viande sans masquer sa finesse.