Catena Zapata

Catena Alta Malbec est un témoignage de la dévotion de la famille Catena à produire des vins de classe mondiale, avec des saveurs riches et superposées et des tanins élégants issus de lots de vignobles soigneusement sélectionnés.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

95 vinous

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

Catena Alta Malbec 2021

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le domaine **Catena Zapata** est situé dans la prestigieuse région de **Mendoza**, en Argentine. Ce vin est élaboré à partir de raisins provenant de quatre des meilleurs vignobles de la famille Catena : **Angélica**, **La Pirámide**, **Nicasia** et **Adrianna**. Ces vignobles sont situés à des altitudes allant de **920 à 1450 mètres** au-dessus du niveau de la mer, ce qui assure des températures plus fraîches et des variations thermiques diurnes importantes, essentielles pour développer des saveurs complexes et maintenir l'acidité des raisins.

La composition des sols de ces vignobles varie, incluant **sable, limon, argile, dépôts calcaires, calcaire** et **pierres de surface**. Cette diversité des types de sols contribue aux caractéristiques uniques et à la profondeur du vin. Les vignes sont conduites en utilisant le système de **palissage en position verticale des pousses (VSP)**, optimisant l'exposition au soleil et la circulation de l'air. Avec une densité de **5 434 pieds par hectare** et un rendement de **1,2 tonne par hectare**, l'accent est mis sur la production de fruits de haute qualité qui se traduit par un vin concentré et expressif.

Vinification

Le **Catena Alta Malbec** est composé de **100% Malbec**. Les raisins sont récoltés à la main entre mars et avril pour garantir une maturité optimale. La fermentation a lieu dans de petits contenants, y compris des barriques en chêne français et des cuves en acier inoxydable, à une température contrôlée de **28°C** pendant environ **10 à 18 jours**. Le pigeage manuel est utilisé pendant la période de macération de **25 à 35 jours** pour améliorer l'extraction.

La fermentation malolactique se déroule dans des barriques, dont **70% sont en chêne français neuf**, ajoutant à la complexité et au potentiel de vieillissement du vin. Le vin est vieilli pendant **18 mois** dans ces barriques, suivi de **24 mois** supplémentaires de vieillissement en bouteille avant d'être commercialisé. Le produit final est non filtré et non collé, préservant son caractère naturel.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

Catena Alta Malbec 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Violet profond avec des reflets bleus.
- **Arôme**: Le nez est élégant et complexe, présentant des fruits rouges et noirs mûrs, des notes de violette et de lavande, et des touches de cuir, d'épices et de vanille.
- **Palais**: En bouche, le vin est plein et riche avec des tanins doux et sucrés et une structure soyeuse et lisse. Des couches de cassis riche, de cassis noir et de mûres sont entrelacées avec des nuances de réglisse et de poivre noir. La finale est longue, marquée par une merveilleuse minéralité, des tanins finement grainés et une acidité vive.

Le Saviez-Vous ?

Dans les années 1990, **Bodega Catena Zapata** a établi de nouvelles normes pour le vin argentin en menant des investigations approfondies sur les rendements des vignobles d'altitude soigneusement sélectionnés. Ces efforts ont permis d'identifier les lots individuels produisant les meilleurs fruits, menant à la création de la série **Catena Alta**. Ce vin est élaboré en utilisant des techniques naturelles et est non filtré et non collé, garantissant que chaque bouteille reflète l'expression la plus pure de son terroir.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Canard braisé aux pommes**: Les saveurs riches et fruitées du vin et sa structure élégante complètent le profil savoureux et légèrement sucré du plat.
- **Filet de bœuf grillé**: Les tanins robustes et la complexité en couches du vin rehaussent les saveurs du bœuf, créant un accord harmonieux.
- **Agneau rôti au romarin**: Les notes épicées et l'acidité du vin équilibrent les saveurs riches et terreuses de l'agneau, tandis que le romarin ajoute une note herbacée complémentaire.
- **Fondant au chocolat noir**: Les saveurs de baies noires et d'épices du vin se marient merveilleusement avec le chocolat intense et amer, créant une expérience de dégustation luxueuse.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2021)

The 2021 Malbec Catena Alta comprises 70% sourced from Gualtallary in the Uco Valley and the remaining portion from Luján and Maipú. Aged for up to 18 months in French oak barrels, both new and used, this purple wine reveals aromas of plums and cherries alongside hints of lavender and violets, all atop a subtle cedar layer. Dry and juicy, the supple and velvety tannins are complemented by a nimble flow, resulting in a mildly structured red with a flavorful, lasting finish. If there is a key in Mendoza Malbec, meaning piecing together terroirs to enhance complexity, this bottle might be the example.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

Catena Alta Malbec 2021

James Suckling (JS) : 94 Points (2021)

Fresh blue fruit with dried herbs, ripe stems and white pepper. Very juicy, fresh and fine-grained on the palate with a medium body and a crunchy, fluid finish. Quite long.

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2021)

A fresh and ready-to-drink version, with a mélange of dried hibiscus, orange peel and red currant folding over onto the smooth-textured palate. Abundant spice details add to the berry preserve flavors, and a twinge of crunchy acidity chimes in to drive the finish. Offers nice length, suggesting the possibility of short-term cellaring. Drink now through 2034.