



Catena Zapata

Catena Zapata Malbec Argentino est un Malbec emblématique, rendant hommage au voyage historique du cépage depuis ses origines en Cahors, France, jusqu'à sa renaissance en Argentine, où il a trouvé son expression ultime.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Malbec

Argentino Malbec 2021

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **Malbec Argentino** provient de deux vignobles mythiques situés dans la région de **Mendoza** :

- **Vignoble Angélica (Lulunta, Maipú)** : Situé à **920 mètres d'altitude**, ce site est composé de **sols sablo-limoneux**, qui confèrent au vin une grande fraîcheur et des arômes floraux délicats.
- **Vignoble Nicasia (Altamira, La Consulta)** : Niché à **1 095 mètres d'altitude**, ce vignoble se distingue par ses **sols graveleux et limono-argileux**, apportant structure, minéralité et profondeur aromatique.

L'altitude élevée de ces vignobles joue un rôle clé, offrant des **journées ensoleillées** et des **nuits fraîches**, permettant une **maturation lente** des raisins. Ces conditions préservent l'acidité naturelle et intensifient la concentration aromatique des baies. Avec des rendements très faibles - environ **1,2 tonne par acre** - les vignes produisent des fruits d'une qualité exceptionnelle, donnant naissance à des vins riches et complexes.

Vinification

Le **Catena Zapata Malbec Argentino** est élaboré avec soin, suivant une vinification minutieuse pour préserver l'intégrité du fruit et exalter le caractère unique du cépage.

Composé de **100 % Malbec**, les raisins sont récoltés à la main, puis triés avec rigueur pour sélectionner uniquement les baies de meilleure qualité. La fermentation se déroule dans une combinaison de **barriques ouvertes verticales** et de **petites cuves en acier inoxydable**. Cette phase dure **30 à 32 jours**, à des températures variant entre **28°C et 30°C**, avec des **pigeages manuels** pour une extraction délicate de la couleur, des tanins et des arômes.

Après fermentation, le vin bénéficie d'une **maturation de 24 mois en barriques neuves de chêne français** (225 litres), suivie d'une période supplémentaire de **12 à 18 mois en bouteille**. Cet élevage soigné permet d'affiner les tanins, d'intégrer parfaitement les arômes boisés et de développer une complexité remarquable, tout en préservant l'élégance naturelle du Malbec.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Argentino Malbec 2021

Notes de Dégustation

- **Robe** : Violet profond avec des reflets grenat lumineux.
- **Nez** : Intensément aromatique, il dévoile des notes de **cassis**, de **mûre**, et de **violette**, accompagnées de touches subtiles de **mocha**, de **terre humide** et d'**épices douces**.
- **Bouche** : Ample et veloutée, avec des saveurs de **fruits noirs mûrs**, comme la **prune noire** et les **myrtilles**, soutenues par des nuances de **chocolat noir**, de **vanille** et une minéralité élégante. Les **tanins soyeux** offrent structure et finesse, tandis que la finale est longue, complexe et persistante, avec des notes épicées et fruitées.

Le Saviez-Vous ?

L'étiquette du **Catena Zapata Malbec Argentino** célèbre le voyage historique du cépage Malbec à travers quatre figures féminines :

- **Aliénor d'Aquitaine** - représentant les origines françaises du Malbec dans la région de Cahors.
- **L'Immigrante** - symbolisant l'arrivée du Malbec en Argentine au XIXe siècle.
- **Madame Phylloxéra** - incarnant la destruction du Malbec en France par le phylloxéra.
- **La Renaissance** - illustrant le renouveau du Malbec en Argentine grâce à la vision de la famille Catena, représentée par Adrianna Catena.

Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée** : La richesse et les tanins soyeux du vin équilibrent parfaitement la jutosité de la viande grillée.
- **Agneau rôti aux herbes** : Les saveurs savoureuses de l'agneau se marient idéalement avec la structure et les nuances épicées du Malbec.
- **Empanadas de bœuf épicées** : La profondeur aromatique du vin sublime ce plat traditionnel argentin.
- **Fromage Manchego affiné** : L'acidité et la texture du vin équilibrent la richesse et les saveurs salées du fromage.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)

The very young but already harmonious 2021 Catena Zapata Malbec Argentino has one of the showier labels from the Catena portfolio. 2021 was a cooler year, as cold as 2016, but instead of a wet year like 2016, it was dry. The wine is juicy and reveals a vibrant palate and very clean and focused aromas and flavors. It's clean and precise with varietal aromas of violets, ripe berries and herbs and a spicy touch from the élevage in oak. It's another great vintage for this blend of grapes from the vineyards of Angélica (Lunlunta) and Nicasia (Altamira). It's nicely textured and tasty, medium to full-bodied and with a vibrant finish. 60,000 bottles produced. It was bottled in July 2022. (LG) (11/2022)



Argentino Malbec 2021



James Suckling (JS) : 96 Points (2021)

A really well-balanced malbec here that is slightly spicier and richer. Black cherries, dark olives and some violets. Fleshy and almost full-bodied on the palate with juicy, naturally rendered fruit and very fine-grained tannins. Balance is the word. (2/2023)



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

The 2021 Malbec Argentino harmoniously blends 50% Lulunta grapes with 50% Paraje Altamira. For those who recall the old style, characterized by a significant oak influence on the aromas, this vintage marks a pivotal moment. Half of the wine was aged for 16 months in foudres, while the other half matured in concrete vats. The outcome is a wine that leans more towards its primary characteristics. Displays a purple hue. The nose reveals notes of cherry, blackberry, orange peel, violets and cedar. It presents a dry and plush profile on the palate, with fine-grained tannins and a juicy flow that culminates in a lingering fruity finish, accompanied by a vibrant and refreshing sensation. (JH) (6/2023)

