



Catena Zapata

Pour les amateurs de vins iconiques, Fortuna Terrae 2022 s'affirme comme l'un des sommets du Malbec argentin : précis, brillant, d'une élégance magistrale et porté par un terroir unique.



Adrianna Fortuna Terrae 2022

Mendoza, Argentine

Vinification

Fortuna Terrae 2022 est élaboré à partir de **100 % Malbec**, vendangé à la main puis soumis à une **macération préfermentaire à froid** afin de préserver l'intensité aromatique du fruit. Une proportion importante de **rafles entières (60 à 80 %)** est conservée, apportant structure tannique, énergie et des nuances florales et herbacées subtiles. La fermentation s'effectue en petits contenants de chêne avec des **levures indigènes**, garantissant une extraction douce et respectueuse du caractère du terroir.

L'élevage dure **14 à 18 mois** en foudres et barriques de chêne français majoritairement usagés, privilégiant l'oxygénation et le raffinement tactile plutôt qu'un marquage boisé. L'acidité élevée, l'alcool maîtrisé à **13,70 %**, et la faible teneur en sucre résiduel confèrent au vin une **tension remarquable** et une structure crayeuse signature. Un affinage supplémentaire en bouteille parfait la texture et la profondeur du vin.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond aux reflets encre, avec un disque serré et vibrant, signe de concentration et d'altitude.
- **Arômes** : Myrtille, mûre et prune mêlées à la violette, la lavande, la réglisse, les herbes séchées, le cacao et une minéralité pierreuse marquée.
- **Bouche** : Ample et juteuse, portée par une acidité éclatante, des tanins crayeux d'une grande finesse et un fruit noir et bleu très précis. Finale longue, saline, intensément florale.

Le saviez-vous ?

Le **Adrianna Vineyard** est considéré comme « le vignoble le plus étudié d'Amérique du Sud ». Grâce au Catena Institute of Wine, plus d'une vingtaine de publications scientifiques ont analysé ses sols, microfaune, plantes indigènes et écosystème. Près de **39 % du site** est laissé à l'état naturel, un fait exceptionnel dans la viticulture moderne, faisant de Fortuna Terrae un modèle de biodiversité appliquée.

Alcool : 13,70 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Adrianna Fortuna Terrae 2022

Accords mets-vin

- **Entrecôte grillée au chimichurri** : La fraîcheur du vin et ses tanins crayeux équilibrent la richesse de la viande et la vivacité herbacée de la sauce.
- **Jarret d'agneau braisé au romarin** : Les textures fondantes et les arômes méditerranéens rencontrent idéalement la profondeur et la tension du Malbec d'altitude.
- **Risotto aux champignons sauvages et truffe** : La minéralité et les notes florales du vin dialoguent parfaitement avec le caractère terreux du plat.
- **Fromages affinés (Manchego viejo, Parmigiano Reggiano)** : La concentration et la finale saline répondent à la texture cristalline et à la puissance aromatique des fromages.



James Suckling (JS) : 98 Points (2022)

Deep brooding nose with a touch of cocoa powder to the deep, fresh blueberries, chiles and chocolate. Impeccable chalky tannins confer structure and resolve. Full-bodied but super fresh and bright, with a long, long finish. Need two or three years at least to let complexity come through. 100% whole cluster. Drink from 2027.



Robert Parker (RP) : 97 Points (2022)

The 2022 Adrianna Vineyard Malbec Fortuna Terrae is pure, floral, herbal and elegant on the nose, followed by a svelte, soft and richly textured palate enlivened with an increasingly electric core of acidity. It concludes with a solid, vibrant finish framed by refined, discreet tannins, gradually gaining length and dimension with time in the glass. This is a fantastic cornerstone of the upper echelon of Catena Zapata Malbecs and a lovely midpoint between the more lifted and ethereal River and the more sumptuous Mundus Bacillus Terrae bottlings. Rating: 96+



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2022)

The 2022 Malbec Adrianna Vineyard Fortuna Terrae was planted in 1992 at 1,340 meters above sea level on calcareous soils. Purple in hue, it features intense aromas of blackberry, plum and lavender, alongside notes of licorice. Dry and juicy, the compact palate is enhanced by elevated acidity, creating a balanced mouthfeel that lingers with floral and blackberry tones. The overall aesthetic is slightly raw with a chalky nuance, delivering delicate yet intense flavors. Fortuna Terrae embodies the character of a high-elevation Malbec.

