Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

NICOLÁS CATENA ZAPATA

BODEGA CATENA ZAPATA
Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: 78% Cabernet Sauvignon y 22% Malbec
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Despalillado. Selección manual de granos, que se vuelcan en barricas francesas nuevas de 225 l., fermentación 50% en bins. y 50% en barricas. Fermentación a temperaturas muy bajas para mayor extracción de compuestos aromáticos. Manejo manual del sombrero para una extracción suave y gentil de taninos; la fermentación alcohólica y malo-láctica dejan considerable cantidad de borras y sedimentos en la barrica. Fermentación en barriles verticales abiertos de 225 l. y en pequeños tanques de acero inoxidable de 500 l., con hundimiento mecánico del sombrero.

CATA:

COLOR: Intenso color violeta con reflejos negros azulados.
AROMA: En nariz destaca por su gran complejidad, remite a frutos negros, maduros, chocolate amargo y regaliz, suavemente entrelazados con notas minerales, a violetas, hierbas y pimientas.
SABOR: En boca, es un vino de gran concentración y estructura, con frescos sabores minerales y de grosella. Su final largo y persistente augura un notable esplendor a partir de los dos años de estiba en botella.