

CATENA ALTAMIRA



BODEGA CATENA ZAPATA

Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% Malbec

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Maceración en frío durante 5 días a 10 °C. Fermentación durante 16 días. Maceración post-fermentativa de 10 días. 12 meses en barrica. La selección de barriles varía en función del viñedo y la vendimia. Roble Francés.

CATA:

COLOR: Profundo color violeta con reflejos púrpuras.

AROMA: La nariz ofrece aromas concentrados de frutos maduros rojos y negros con delicadas notas florales.

SABOR: La boca es rica y concentrada. El acabado presenta taninos bien integrados con una acidez brillante y una buena mineralidad que le da al vino una longitud excepcional y dan fama a los vinos de Altamira.

