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

D.V. CATENA TINTO HISTÓRICO

BODEGA CATENA ZAPATA
Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: Malbec, Bonarda y petit verdot
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

5 días de maceración en frío pre-fermentativa a 8,8 ºC para mayor extracción de aromas. 16 días de fermentación. 22 días de maceración post-fermentativa. Levaduras indígenas. Añejamiento: 12 a 14 meses en barricas de roble. Selección del roble en función del viñedo y las características de la cosecha. Barricas de primer, segundo y tercer uso.

CATA:

COLOR: Cereza picota con ribete granate.
AROMA: Aromas a fruta negra, cacao, agradable en nariz, con recuerdos de sotobosque.
SABOR: En boca es un vino persistente, expresivo y voluminoso.