Varenummer: 0521135

2016 BODEGAS CARO ARUMA MALBEC

ARGENTINA, MENDOZA



Frisk, frugtrig og fyldig

Sort som natten i glasset med ekspressiv duft af blommer, brombær og mørk chokolade. Smagen er intens med blød saftig frugtkarakter. Her er noter af chokolade og sorte bær fra skoven.

En oplagt ledsager til et stort rødt stykke kød fra grillen eller andre kødretter. Serveringstemperatur: 16-16°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ● — ○ — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Malbec-druerne til denne rødvin kommer fra fire forskellige parceller. Hver parcel tilfører sin egen karakter til den endelige vin. Druerne selekteres i hånden, og gæringen foregår på ståltanke. Halvdelen af mosten lagres i 8 måneder på egetræsfade for at tilføre vinen mere kompleksitet. Den resterende del af mosten lagres på ståltanke og tilfører friskhed og ren frugt.

Om Producenten

I 1999 kom et team fra Domaines Barons de Rothschild (Lafite) med Christophe Salin i spidsen, på rejse tilbage fra Los Vascos i Chile mod Frankrig til Mendoza i Argentina. Holdet var ikke på udkig efter en ny partner i Sydamerika, men fra en fælles bekendt havde de hørt rygtet, der over hele verden havde spredt sig som ringe i vandet om Nicolas Catena's argentinske vin. Ham ville de træffe. Nicolas arrangerede en vertikal smagning for dem med Cabernet Sauvignon og Malbec. Da Christophe smagte 1993 Catena Cabernet Sauvignon, blev han slået af vinens elegance, og interessen for at prøve Malbec blev samtidig vakt. Under besøg på forskellige vingårde afslørede Nicolas sin store beundring af Lafite til Christophe. Det blev begyndelsen på et venskab baseret på gensidig respekt og beundring.

Godt køb
Ekstra Bladet

★★★★★
VinAvisen

★★★★★
Ekstra Bladet

90 point
DinVinGuide