

Bodegas Catena Zapata Álamos (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Catena Zapata
Nombre	Álamos
Año	2016
Ubicación	Argentina > Mendoza > Tunuyán
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vinificación

Se realizan 2 días de maceración fría y de 9 a 15 días de fermentación. También se efectúan entre 2 y 4 días de maceración posfermentativa. La temperatura media durante la fermentación es de 28°C.

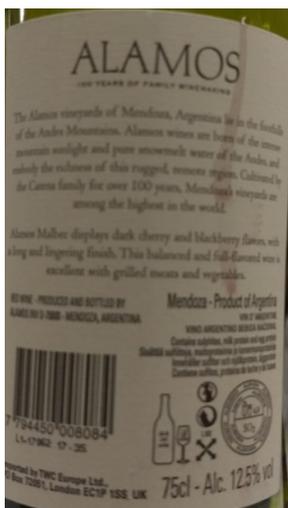
Envejecimiento

Crianza de entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano.

VIÑEDO

Viticultura Viñedos situados en las zonas más cotizadas de Luján de Cuyo y Valle del Uco, con una altura de 1000-1500 metros sobre el nivel del mar.

COMENTARIO



Bodegas Catena Zapata Álamos (2016)

Comentario La historia de esta bodega comienza en 1898, cuando Nicola Catena emigra de Italia a Argentina en busca de nuevas oportunidades. Hechizado por Mendoza y su entorno, plantó su primera viña de Malbec allá por 1902.

El hijo mayor de Nicola, Domingo, heredó de su padre su amor por la viticultura. Aseguraba que la Malbec en tierras argentinas podía dar vinos tan elegantes y complejos como los mejores burdeos.

En plena crisis económica de los años sesenta, Domingo se dio cuenta de que cosechar sus viñas le saldría más caro que abandonar la uva, así que confió en su hijo Nicolás, un joven economista de 22 años, para que le asesorase financieramente. Aunque su hijo le aconsejó no vendimiar, Domingo hizo caso a sus corazonadas y recogió el fruto de sus viñas.

Poco tiempo después Nicolás tomó las riendas de la bodega familiar, aun con una situación económica en la que la incertidumbre era la protagonista. Hasta entonces la bodega era una gran elaboradora en cuanto a cantidad, pero una estancia de Nicolás en Berkeley, donde tuvo oportunidad de conocer otras filosofías vinícolas, permitió que la bodega se centrara más en la calidad que en las grandes cifras.

Así pues, Nicolás Catena vendió la bodega en la que se elaboraban sus vinos a granel y se quedó tan solo con Bodegas Esmeralda, la bodega en la que se elaboraban los vinos más cuidados de la casa, y que renombrarían más tarde. Comenzó entonces a buscar los mejores viñedos para sus vinos, y así fue como encontró unos terruños a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar donde la Malbec se desarrolló, sorprendentemente, a la perfección.

CATAS (1)

Fecha	30 de enero de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	88.0
Platos	Asado argentino
Visual	Profundo color púrpura con reflejos violeta. Limpio y Brillante
Olfato	Intensidad aromática media. A copa parada su aroma recuerda a intensos frutos negros con ligeras notas florales y de pan tostado. Al mover aparecen notas minerales de pizarra. A copa vacía se aprecian interesante notas de cacao.
Boca	En boca es un vino de gran concentración, con pronunciados sabores a cassis y frambuesas y un leve dejo a chocolate y especias dulces procedentes de la crianza. El final es largo, con taninos maduros y sedosos.

Bodegas Catena Zapata Álamos (2016)

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

