



Républica del Malbec Las Compuertas

Matias Riccitelli

Vinifikation

Spontanvergärung in offenen Barriques, lange Maischestandzeit für bis zu 30 Tage in kleinen, unterirdischen Betontanks, Reifung für 16 - 18 Monate im französischen Eichenfass

Charakter

Tiefe rot-violette Farbe; die Nase offenbart ein sehr intensives und komplexes Bouquet mit ganz viel dunkler Kirschenfrucht, Cassis und Heidelbeeren, dazu würzige Schokolade-, Lakritze-, und röstige Kaffeenoten; am Gaumen sind all diese ausdrucksstarken Aromen und Düfte in eine bemerkenswert elegante Art eingefasst mit grossartiger Balance und seidenen Gerbstoffen

Limitierte Produktion: 12'000 x 75cl Flaschen

Terroir

Der Rebberg liegt in der höchsten Anbauzone Mendozas auf 1100 MüM und wird als "Parzellenwein" kultiviert. 1927 wurde der Rebberg mit unveredelten Rebstöcken bepflanzt, die Bewässerung erfolgt wie es typisch ist für die Region durch Fluten. Der Ertrag liegt bei nur 3800 kg/ha

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Steak, Grill, kräftige Gerichte wie Eintopf

Technische Details

Traubensorten:	100% Malbec
Trinkreife:	2022 - 2030
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Robert Parker	93/100
2017	Robert Parker	93/100
2016	Robert Parker	93/100
2014	Robert Parker	91/100
2012	Wine Enthusiast	92/100
2011	Robert Parker	92/100