



BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA • ARGENTINA
Malbec Obra

Herkomst

Mendoza, Argentinië

Druivenras

Malbec

Vinificatie

De druiven komen van wijngaarden tussen de 1050 en 1100 meter boven zeeniveau. De bodem is armer en daardoor het fruit interessanter om een mooie wijn van te maken. De most wordt gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 25-28 °C in roestvrijstalen tanks om de fruitigheid, versheid en elegantie van deze variëteit te bevorderen; Een klein deel wordt op een hogere temperatuur gemaakt om het uiteindelijke mengsel een goede tannine, kleur en aroma's te geven.

Rijping

De wijn heeft een houtrijping gehad van 3-4 maanden en Frans eiken.

Alcoholpercentage

14,5%

Proefnotitie

Donker paarse kleur in het glas. In de geuren aroma's van kersen, zwart fruit als cassis en bramen met op de achtergrond specerijen en tabak. Een fruitige en redelijk complexe Malbec. Zijdezacht en lang in zijn afdronk.

Wijn-spijs

Heerlijk bij rood vlees zoals biefstuk en entrecote. Past ook goed bij verschillende stoofgerechten of vleesgerechten uit de tajine. Ook lekker bij charcuterie en harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

