



BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA • ARGENTINA
Malbec

Herkomst

Mendoza, Argentinië

Druivenras

Malbec

Vinificatie

De druiven komen snel na de oogst de wijnmakerij binnen en volgen een koude maceratie rond 15 °C om het maximale fruit te bevorderen. 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

Deze wijn heeft geen houtrijping gehad, alleen rijping op RVS vaten.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

Heel donkerpaars in het glas. Ook in zijn geuren laat hij zich niet onbetuigd. Wat een explosie van zwart fruit als cassis en bramen met op de achtergrond wat tijm en een hint van geroosterd vlees. Echt een fruitige Malbec bij uitstek. Zijdeachtig in zijn afdronk. Op RVS en op lage temperatuur vergist. Daardoor een wijn ook om in de zomer lekker even in de koeling te zetten voor dat je hem serveert.

Wijn-spijs

Ideaal bij geroosterd- en gegrild vlees. In Argentinië zelf drinken ze deze wijn bij een lokale bocadillo de lomo (broodje met vlees). Ook lekker bij charcuterie en harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

