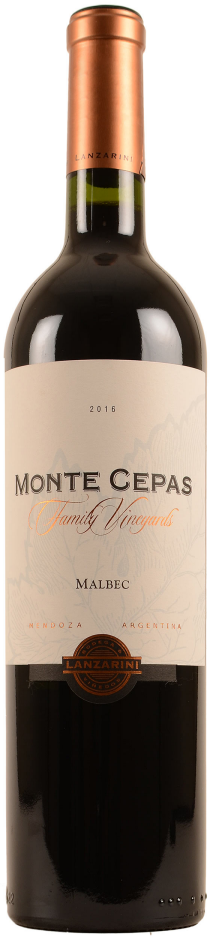
Monte Cepas
2017 Monte Cepas
Malbec - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Diepe donkerrode kleur. Zwart fruit in de neus met begeleidende impressies van kruiden en een vleugje cacao. Fruitige stijl met typische malbec toets. Ondanks zijn uitgesproken karakter zeer aangenaam en soepel verteerbaar. Aangename en medium lange afdronk. Aanwezige maar fijne taninne. Altijd lekker bij een goed stukje vlees.

Klimaat:

Gematigd klimaat met warme zomers en weinig regenval. De winters zijn kort en zacht. De meeste regenval vindt plaats in de zomerperiode van oktober tot en met maart. Hierdoor kan de luchtvochtigheid oplopen.

Ondergrond:

Droge, zanderige grond. Geïrrigeerd door de groeven van het Atuel Kanaal.

Vinificatie:

Geselecteerde oogst. Traditionele vinificatie. Pneumatisch geperst. Gist in tanks van beton met epoxy bekleding bij een temperatuur tussen 24ºC tot 26ºC. Klassieke maceratie met twee maal daags remontages gedurende 15 dagen. Natuurlijke malolactische gisting. 10% van de wijn rijpt in eiken vaten. Rust gedurende drie maanden op fles.

MONTE CEPAS

Montecepas betekent 'de wijnstokken uit de bergen'. De wijngaarden zijn geplant aan de voet van het Andes gebergte en worden geïrrigeerd met vers gesmolten sneeuw-water. Dit gecombineerd met karakter en intense kleuren nodigen u uit om de complexiteit van smaken en aroma's te ontdekken.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl