

VITIGNO

MALBEC

Malvinas Malbec "2018"
Prodigio Malbec Reserva "2018"
Potrero Malbec (Nicolas Burdisso)
Potrero Malbec Reserva "2017"
Sophenia Synthesis Malbec "2017"
Mariflor Malbec "2012"
Bacàn Malbec Reserva "2013"
Val de Flores Malbec (M. Rolland) "2015"
San Pedro De Yacochuya Malbec "2018"
Achaval Ferrer Altamira "2014"

BLEND

"Assemblaggio o taglio, miscela ottenuta con uve, vini e/o mosti di vitigni della stessa annata o di vendemmie precedenti per mantenere una qualità ed un gusto costanti nel tempo"

Special Blend del Fin Del Mundo "2016"

18 Mesi in Rovere 100% Francesi Nuovo.
[40% Malbec, 40% Cabernet, 20% Merlot]

VITIGNO

MALBEC

San Felipe Malbec
Postales del Fin del Mundo
Prodigo Malbec "2017"
Vive Malbec Alta Vista
Fin Del Mundo Reserva
El Supremo Malbec
Santa Julia Malbec
Tinto Negro Malbec
Trumpeter Malbec
Catena Malbec
Bacàn Malbec
Dreidel Malbec - Kosher Mevushal "2018"
Dreidel Malbec - Kosher No Mevushal "2018"

L'uva rossa **Malbec** viene tradizionalmente usata come parte del "taglio bordolese", insieme con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot per fare i vini di Bordeaux. Nella regione di Cahors, nel sud-ovest della Francia, comunque, il Malbec è il vitigno più coltivato e produce un vino intensamente colorato, di corpo pieno, tannico con un aroma di cassis, menta, peperone e legno di cedro. Il Malbec è coltivato in molte aree del Nuovo Mondo, particolarmente in Argentina, dove dà vita a rossi speziati e ricchi di corpo che invecchiano agevolmente per più di 10 anni.

Ma il Malbec Argentino ha decisamente un altro profilo rispetto al cugino Francese, ha tannino più soffici ed è molto più concentrato, con un aroma di frutta matura; insomma un vino robusto che viene consumato generalmente giovane ma che non disdegna un "principio" di invecchiamento.

VITIGNO

CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO SYRAH

Vive C. Sauvignon Alta Vista
El Supremo C. Sauvignon
San Felipe C. Sauvignon
Trumpeter C. Sauvignon

Prodigo Tempranillo
Santa Julia Tempranillo

El Supremo Syrah
San Felipe Syrah

Il **Cabernet Sauvignon** è una varietà che si è diffusa in tutte le regioni viticole argentine. È il re dei vitigni rossi, e presenta caratteristiche con sottili differenze secondo le zone in cui cresce. A nord-ovest raggiunge colori di sorprendente intensità con aromi di mora e pepe verde. A Cuyo s'intensifica il carattere fruttato di ribes maturo, mentre che nelle regioni più meridionali si potenziano i sapori minerali e terroso. La maturazione in legno e bottiglia le conferisce una particolare eleganza con aromi di tabacco, spezie e cuoio. Un vino con sfumature caratteristiche bordeaux, aromi complessi di pepe nero, tabacco, frutti rossi, more. Col tempo diventano più complessi e hanno note di carni, peperoni affumicate, e cuoio. Con l'invecchiamento si ottiene un vino di gran corpo, longevo e ben strutturato.

Il **Tempranillo** è un vitigno che matura presto e può crescere in alcuni dei posti più inospitali. I vini prodotti col Tempranillo sono di corpo da medio a medio alto, di colore rosso granato e con moderata acidità. Sebbene di norma il Tempranillo non sia denso, nelle perfette condizioni di coltivazione può produrre vini con una densità simile a quella del Cabernet Sauvignon ed uguali livelli alcolici. Le caratteristiche del suo sapore comprendono molte note di frutta rossa (fragola, ribes), qualche nota speziata (chiodi di garofano) ed carattere terroso ed animale. Il Tempranillo non è particolarmente profumato ed ecco perché spesso viene tagliato con vitigni molto più aromatici come la Grenache. Il Tempranillo può essere fatto con uno stile giovane, piacevole e fruttato per essere bevuto subito, oppure vinificato per maturare molti anni in botte.

Il **Syrah** storicamente è stato utilizzato come vino da taglio, ma negli ultimi dieci anni la sua coltivazione ha stato molto diffusa. Si adatta molto bene alle regioni di intensa esposizione al sole, come ad esempio la Valle di Tulum, a San Juan, e in alcune parti nelle zone del est di Mendoza. Ben elaborato, presenta intensi colori, piena texture ed aromi che vanno dal floreale, in gioventù, fino agli speziati ed animali dopo un invecchiamento in rovere e bottiglia. Il Syrah è un vino rosso granato molto intenso, con sapori di spezie e di frutti rossi molto maturi. Con un invecchiamento è in grado di sviluppare aromi più selvaggi. Tannini dolci e discreti. Quando si supera il punto di maturazione, i chicchi rapidamente mostrano segni di disidratazione.

VITIGNO

PINOT NOIR

MERLOT

Newen Fin Del Mundo Pinot Noir
Del Fin Del Mundo Reserva
Barda Pinot Noir
Mariflor Pinot Noir

San Julia Merlot
San Felipe Merlot

Il **Pinot Noir** una varietà antica e nobile, è stata introdotta in Argentina attraverso materiale genetico selezionato. Nonostante la superficie coltivata con questo vitigno si è incrementata negli ultimi anni, non troveremo gran quantità di varietal nel mercato, già che una grande percentuale di queste uve vengono utilizzate come base di vini spumanti. Nella Patagonia argentina si produce un vino adeguato a durare vari anni. Secondo le differenti cloni è la varietà che produce mutazioni a maggiore velocità-, il suo colore va dal rubino al rosso intenso, mantenendo sempre gli aromi di lampone, barbabietola e terra che lo caratterizzano.

Vino di colore poco concentrato, con sfumature bordeaux. Aromi che ricordano molto le uve mature, tannini robusti e generosi; con l'invecchiamento è possibile sentire note di caffè e di tabacco. Esprime il suo potenziale in zone fredde e con basso rendimento.

Il **Merlot** è un vitigno rosso che dà vini tipicamente più morbidi, più fruttati, meno tannici del vigoroso Cabernet, esibendo tuttavia la stessa meravigliosa fragranza e ricchezza. Storicamente è stato principalmente usato per tagliare vini, per smussare gli angoli ruvidi del Cabernet Sauvignon, specialmente nei tagli bordolesi, ma a partire dagli anni Settanta si è guadagnano una stabile popolarità come gradevole vino rosso meno caro e più facile da bere di molti Cabernet. Tuttavia è molto più difficile da coltivare del Cabernet Sauvignon: è più sensibile alle muffe ed alle malattie, matura irregolarmente e cresce bene solo in particolari condizioni di clima e di suolo. Tuttavia viene coltivato in tutto il mondo con un successo, che va da moderato a travolgente in zone come la California settentrionale, Washington, Long Island, Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile. L'uva dà un vino che, tipicamente, è di corpo medio-pieno, ricco di frutto, con aromi e sapori di ciliegia, ma anche sentori di cassis, tabacco, cioccolato, vaniglia e menta. Se vi piacciono i vini rossi speziati e floreali, cercate un Merlot prodotto in climi caldi; i climi freddi danno invece un Merlot più leggero ed erbaceo.

VITIGNO
TORRONTES
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC

San Felipe Torrontes
Prodigo Torrontes
Vive Torrontes Alta Vista
Trumpeter Sauvignon Blanc

ROSÉ
MALBEC

Trumpeter Rosè
Prodigo Rosè

Il **Torrontés** è vitigno a bacca bianca aromatica coltivato in Argentina che produce un vino secco, con sapore di moscato distinto. E' un vitigno di una personalità forte e interessante rende possibile all'Argentina di offrire un vino ottimo e un po' diverso da tutti quelli che esistono al mondo. E' un vino color oro pallido e sfumature verdose. Gran ricchezza di aromi, sapore che ricorda la frutta tropicale, le rose, il miele, leggeri tocchi di agrumi e camomilla. Il **Chardonnay** riconosciuto vitigno francese con radici nelle regioni di Borgogna, Chablis e Champagne. La sua coltivazione in Argentina si è stesa con l'importazione del "piede americano", giallo dorato con riflessi verdosi. Aromi di frutta che ricordano la pera, l'ananas, la mela verde e la banana matura, con l'invecchiamento, si possono apprezzare un gusto di latte, noci e mandorle, pane tostato e vaniglia.