



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Nicolas Catena Zapata 2006

Bodega Catena Zapata



Pris 1795 kr
nr CN6401 - 750 ml

Ursprung

Druvor Cabernet Sauvignon 70%, Malbec 30%

Vinmakare Alejandro Vigil

Alk. halt 13.5%

Information Med sin första årgång 1997 blev Nicolás Catena Zapata den första argentinska lyxcuvéén att exporteras över hela världen. Vinet återskapar den klassiska "Original Bordeaux Blend" från 1700- och 1800-talen, då malbec dominerade över merlot och stod jämsides med cabernet sauvignon i Médoc. Massalt utvalda, prephylloxera-kloner av malbec och cabernet sauvignon från oympade stockar öppnar ett fönster mot det historiska Bordeaux, tolkat genom Catenafamiliens höghöjdsvingårdar i Mendoza.

Fyra generationer av familjen Catena har odlat vin i Mendoza sedan Nicola Catena planterade sina första malbecstockar 1902. Familjens vision att lyfta argentinskt vin till världsklass har drivits vidare av Nicolás Catena och, sedan 1995, hans dotter Laura Catena. År 2005 var Catena Zapata den enda sydamerikanska producenten som togs upp i Robert Parkers bok "The World's Greatest Wine Estates".

Vintern 2005 bjöd på rikligt med snö i Anderna, vilket gav god tillgång till smältvatten under växtsäsongen. Det milda vädret resulterade i en jämn fruktsättning och förhållandevis stora skördar, som balanserades genom en omfattande grönskörd i familjens vingårdar (dvs när man tar bort en stor del av skörden innan mognad för att höja koncentrationen i kvarvarande). Hösten var torr och sval, vilket gjorde det möjligt att skörda cabernet sauvignon under utmärkta förhållanden. Resultatet blev aromatiska viner med mjuka, mogna tanniner och fin naturlig balans.

Druvorna kommer från fyra av Catenafamiliens höghöjdsvingårdar: La Pirámide Vineyard i Agrelo, 950 meter över havet, med lerig jordmån; Domingo Vineyard i Villa Bastías, 1 120 meter över havet, med tät grusjord över lerig och kalkrik mark; Nicasia Vineyard i Paraje Altamira, 1 095 meter över havet, med stora stenar blandade med sand och lera; samt Adrianna Vineyard i Gualtallary, 1 450 meter över havet, med kalkrik och grusig jordmån.

Karaktär Årgång 2006 är mogen men fortfarande kraftfull och vital. Doften är djup och komplex med svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär och plommon, tillsammans med florala nyanser, mint, ceder, tryffel och kryddor. Smaken är koncentrerad och flerdimensionell med inslag av cassis, mörk choklad, kaffe, lakrits och grafit. Tanninerna är mogna och fint integrerade, samtidigt som cabernet sauvignon ger vinet ett tydligt strukturellt grepp. Den långa, elegant kryddiga eftersmaken har en lätt mineralisk ton. Ett vin där kraft och finess möts, och som nu befinner sig i en mycket fin mognadsfas.

Vinifiering Druvorna skördades för hand och vissa vingårdslägen jästes med hela klasar för att tillföra friskhet och tanninstruktur. Jäsningen skedde i 225- och 500-liters ekfat vid 26–30 °C under cirka 18 dagar. Därefter följde 28–31 dagars maceration. Vinet genomgick fullständig malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet lagrades i 18 månader på franska ekfat.

Passar till vilt, lamm, oxfilé, entrecôte och långlagrade hårdostar, eller att drickas långsamt för kontemplation.

Om producenten

Från Argentina kommer några av Sydamerikas särklassigt bästa viner, som utan problem konkurrerar med det allra bästa världen i övrigt kan producera. Mannen som kan ta åt sig större delen av äran är utan tvekan Nicolás Catena. Revolutionär har han kallats med sina - i andras ögon - vilda idéer och sin outtröttliga jakt på detaljer för att skapa enastående viner.

Nicolás Catena arbetade som gästprofessor i Kalifornien och fascinerades av de fantastiska vinerna där. När han återvände till Argentina sålde han av större delen av familjeföretaget för att satsa på kvalitetsvin. Druvkloner, mikroklimat och jordarter kartlades, men den avgörande insatsen var att satsa på odlingar på hög höjd. Man kan inte göra framsteg om man inte testat gränserna, ansåg han, men andra skakade på huvudet och menade att på så hög höjd mognar inga druvor, men så fel de hade fel.

I mitten av 1990-talet slöt läkarutbildade dottern Laura upp vid pappas sida. Det stora genombrottet kom med prestigevinet Nicolás Catena Zapata som i en rad blindprovningar slog några av världens högst rankade röda viner. Det är främst tre druvor som skapat familjens framgångar – Chardonnay, Cabernet Sauvignon och inte minst Malbec.

Catena är ett frontföretag när det gäller forskning. Laura Catena lade grunden för Catena Institute som i samarbete med universitet runtom i världen bedriver avancerad forskning för att utveckla framtidens vinnäring.