



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Nicolas Catena Zapata 2004

Bodega Catena Zapata



Pris 1795 kr
nr CN1301 - 750 ml

Ursprung Mendoza

Druvor Cabernet Sauvignon 78%, Malbec 22%

Vinmakare Alejandro Vigil

Alk. halt 13.5% **Totalsyra** 5,8

Information Med sin första årgång 1997 blev Nicolás Catena Zapata den första lyxcuvéén från Argentina att exporteras runt om i världen. Man kan säga att vinet är ämnat att återskapa originalblenden från Bordeaux från 1700- och 1800-talen, när malbec dominerade över merlot och var i samma ställning som cabernet sauvignon i Médoc. Prephylloxera malbec och cabernet sauvignon som genom "seleccion massale" av oypade vinstockar har skapat detta vin, som är som att öppna ett fönster till det förflutna Bordeaux.

Årgång 2004 är ett vin i perfekt mognad. Efter 24 månaders fatlagring har det vilat i nära 20 år i Catenafamiljens egna källare innan det nu, två decennier senare, släpps i en ytterst begränsad upplaga. Ett vin som ger en sällsynt inblick i hur Nicolás Catena Zapata utvecklas med tid.

Druvorna kommer från fyra av Catenafamiljens höghöjdsvingårdar: La Pirámide Vineyard: 950 m ö.h., Agrelo, Luján de Cuyo – djup alluvial jord med 30% lera. Där de har tagit en del av cabernet sauvignon. Domingo Vineyard: 1 120 m ö.h., Villa Bastías, Tupungato – grusig yta med alluvial lerjord och kalkstensavlagringar. Där de har tagit den andra delen av cabernet sauvignon. Nicasia Vineyard: 1 095 m ö.h., Altamira, La Consulta – grund lerjord med grus och stora stenar. Där de har tagit en del av malbec. Adrianna Vineyard: 1 450 m ö.h., Gualtallary, Tupungato – alluvial, grusig jord med kalkstensavlagringar. Där de har tagit den andra delen av malbec.

Karaktär Årgång 2004 bjuder på en djupt nyanserad och komplex upplevelse. Doften är förföriskt utvecklad med toner av torkade körsbär, ceder, tobak, svart te och läder. Smaken är sammetslen men strukturerad, med välintegrerade tanniner och frisk syra som ger liv åt de mogna fruknoterna av svarta vinbär, plommon och ett floralt eko från Malbec-druvan. Avslutet är långt, harmoniskt och fullt av subtila jordiga nyanser.

Vinifiering Druvorna avstjälkades och hela bär jäste i nya franska ekfat (225–500 liter) under 18 dagar, vilket möjliggör en sömlös integration av ek. Jäsningstemperaturen hölls låg för att extrahera intensiva aromer, och skalkontakten hanterades manuellt för att säkerställa mjuka smaker och tanniner. Vinet genomgick både alkoholisk och malolaktisk jäsning i fat, vilket lämnade betydande jästfällning och sediment. Vinet är ofiltrerat och ofinierat.

Lagring Vinet lagras i 24 månader på franska ekfat.

Passar till långlagrade hårdostar, mustiga kötträtter, vilt eller att drickas långsamt med respekt – ett vin 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.