

fuZion

Nouvelles
Latitudes



FUZION MALBEC

Cépages: 100 % Malbec.

Zone d'origine : vignoble Santa Rosa (à 620 m. au-dessus du niveau de la mer) et Maipú (à 650 m. au-dessus du niveau de la mer), à Mendoza, en Argentine.

Type de sol :

Santa Rosa : limon sablo-argileux, avec une grande hétérogénéité des sédiments, notamment à texture grossière.

Maipú : argile et sable.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant les deux dernières semaines du mois de mars. Une macération pelliculaire de 10 jours se poursuit avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées, à une température contrôlée entre 25 et 28°C. Seulement 10% du vin a vieilli dans des barriques de chêne français.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 5,8 g/l

Sucre résiduel : 3,0 g/l

Couleur : pourpre, concentré et brillant.

Arôme : nez complexe avec des notes de fruits mûrs, de figue, de prunes, de confiture et de raisin, typiques du cépage. Des notes vanillées, de tabac, de café et de chocolat peuvent également s'apprécier grâce à un bref élevage partiel.

Bouche : bonne structure en bouche avec des tannins doux et bien équilibrés par rapport à l'acidité. C'est un vin prêt à boire ou de courte garde. Il est persistant et complexe en fin de bouche.

Mets/accords: ce vin est excellent pour accompagner du bœuf rôti, des pizzas et les repas quotidiens.

Service : servir à 14-18°C.