



Alambrado Malbec 2018

Producent:	Familia Zuccardi
Område:	Mendoza
Land:	Argentina
Alkohol:	14,0
Drue:	Malbec

Alambrado Malbec er en særdeles prisvenlig argentinsk Malbec frembragt af druer fra højtbeliggende vinmarker i Valle de Uco og Maipù.

Bag vinen står Familia Zuccardi, som efterhånden har etableret sig som et af Sydamerikas bedste og mest stabile vinbrands. Dette blev der især sat en tyk streg under, da familiens kultvin, Piedra Infinita, med årgang 2016 blev den kun tredje sydamerikanske vin i historien til at få tildelt de famøse 100 point af Robert Parker's Wine Advocate.

Javel - at sammenligne denne vin med Zuccardis topvine skal man selvfølgelig ikke. Alambrado har sin egen stil. En argentisk [Malbec](#) fra en fantastisk producent, der bare overleverer i forhold til prisen!

Al høst foregår ved håndkraft, hvorefter vinen vinificeres med en temperaturkontrolleret gæring fra 25-27 grader med en 20 dages maceration med kvaset.

Man benytter sig af pigeage og en malolaktisk gæring på stål.

Slutteligt lagrer vinen i 10 måneder på en kombination af nye og 2-3 år gamle fade.

Vinbeskrivelse:

Alambrado Malbec har en mørk rød farve og middelintense og klassiske Malbec-aromaer af blomme, brombær, lakrids, chokolade og et diskret vanilje-touch.

I munden ruller den blødt over tungen med givende frugt (for en vin i denne prisklasse), saftig syre, en solid tanninstruktur og en lang, afbalanceret eftersmag.

Et røverkøb af en argentinsk Malbec, som bare overleverer til



prisen - og som vil klæde en bred vifte af retter med kød!

Druesammensætning:

100% Malbec

Alt om Vin:



Gastromand:



DESCORCHADOS:

90 point

Vinus International Wines &
Spirits Competition:

SØLVMEDALJE