VINOS EN ARGENTINA

VINOS EN EL MUNDO

2020 (catena-alta-malbec-es.php)	2019 (catena-alta-malbec-2019-es.php)	2018 (catena-alta-malbec-2018-es.php)	2017 (catena-alta-malbec-2017-es.php)
2016 (catena-alta-malbec-2016-es.php)	2015 (catena-alta-malbec-2015-es.php)	2014 (catena-alta-malbec-2014-es.php)	2013 (catena-alta-malbec-2013-es.php)
2012 (catena-alta-malbec-2012-es.php)	2011 (catena-alta-malbec-2011-es.php)	2010 (catena-alta-malbec-2010-es.php)	2009 (catena-alta-malbec-2009-es.php)
2008 (catena-alta-malbec-2008-es.php)	2006 (catena-alta-malbec-2006-es.php)	2005 (catena-alta-malbec-2005-es.php	o) 2004 (catena-alta-malbec-2004-es.php)
2003 (catena-alta-malbec-2003-es.php)	2002 (catena-alta-malbec-2002-es.php)	2001 (catena-alta-malbec-2001-es.php)	2000 (catena-alta-malbec-2000-es.php)
1999 (catena-alta-malbec-1999-es.php)	1997 (catena-alta-malbec-1997-es.php)	1996 (catena-alta-malbec-1996-es.php)	

REPORTES DE COSECHA (harvest-es.php)

Catena Alta Malbec 2020

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Nicola Catena plantó su primer viñedo de Malbec en Mendoza, en 1902. Su nieto, Nicolás Catena, es reconocido como el hombre que revolucionó la industria del vino en Argentina y que introdujo al mundo el Malbec de Altura. Los viñedos históricos de Catena Zapata están plantados con vides de la selección de Malbec propia de la familia Catena: los llamados "Catena Cuttings". Las uvas para la elaboración del Catena Alta Malbec provienen de los siguientes lotes: Lote 18 del Viñedo Angélica, Lote 4 del Viñedo La Pirámide, Lote 1 del Viñedo Nicasia, Lote 9 del Viñedo Adrianna y Lote 6 del Viñedo Angélica Sur.

HILERAS HISTÓRICAS

El vino Catena Alta es un corte de hileras históricas pertenecientes a los viñedos de la familia Catena. El corte de dichas hileras, al igual que la unión de los sonidos que conforman una sinfonía, da lugar a un vino de gran elegancia e intensidad aromática, expresivo de la tierra y las vides que la familia Catena Zapata ha cultivado durante cuatro generaciones. Los vinos Catena Alta suelen consumirse a partir de los tres años de la cosecha y durante dos décadas más.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec Alcohol: 13.80% Acidez Total: 6,25 gramos/litro pH: 3,55 Sin clarificar ni filtrar.



VINIFICACIÓN

Cada lote se cosecha por separado, en diferentes momentos, para ase niveles moderados de alcohol y una acidez natural óptima. Los granos er se vuelcan manualmente en barriles de 225 a 500 litros para su fermenti los lotes se vinifican en forma individual; fermentación y maceración de días. Maceración en frío. Levaduras indígenas. Fermentación alcohól maloláctica en barriles; régimen intenso de battonage para proteger el v reducir drásticamente la cantidad necesaria de S02. Añejamiento: 12-18 r en roble francés.

- **৺** (https://twitter.com/CatenaMalbec)
- **f** (https://www.facebook.com/bodegacatena
- (https://www.instagram.com/catenawine
- (https://www.youtube.com/CatenaMalbe