

La Posta Pizzella Malbec 2023

Description

Wie is het wijndomein achter deze wijn?
La Posta is het project van Laura Catena (vierde generatie van de bekende Catena-familie) dat kleine familietelers uit Mendoza in de kijker zet: elke wijn komt van Ã©Ã©n wijngaard en draagt de naam van de familie die hem verbouwt. De naam verwijst naar â??La Posta del ViÃ±ateroâ??, de dorpsherberg waar wijnboeren na hun werk samenkomen. Paula en Pablo Pizzella, allebei leerkracht lichamelijke opvoeding, ruilden in 2000 Buenos Aires voor Mendoza. Samen met hun drie kinderen bewerken ze een wijngaard van zoâ??n 10 hectare op Finca Coquena, genoemd naar de Andesbeschermer van geiten, schapen en lamaâ??s.

Wie is de wijnmaker?
Luis Reginato, in samenwerking met Laura Catena. De druiven worden geteeld door de familie Pizzella.

Hoe smaakt deze wijn?
Rood-paarse kleur. In de neus zwarte kers, donker fruit, pure chocolade en bakkerskruiden. In de mond dichte, donkere bessen en pruim met toetsen van sandelhout en specerijen, en een vleugje viooltjes in de afdronk. Vol en goed gestructureerd, boordevol leven en gemaakt om te delen met vrienden aan tafel.

Hoeveel body heeft deze wijn?
Vol: rijp donker fruit en een stevige structuur, met een gematigde 13,5% alcohol. De helft rijpt op eikenhout, wat zorgt voor extra ronding zonder de wijn te overheersen.

Van welke druiven is deze wijn gemaakt?
100% Malbec uit Ã©Ã©n wijngaard (Finca Coquena, Paraje Altamira), aangeplant in 1998 op gemiddeld 1.100 meter hoogte. Bodem van zandleem, zand, silt en klei met ongeveer 20% stenen bedekt met kalk. Plantdichtheid 5.000 stokken per hectare, gemiddelde leeftijd van de stokken 25 jaar, opbrengst 7 ton per hectare.

Hoe wordt deze wijn gemaakt en gerijpt?
2023 was een iets warmer en natter jaar dan gemiddeld; zomerse regen koelde af, zonder extreme

hittepieken. Bloei op 18 november 2022, oogst op 27 maart 2023. EÃ©n week gisting in een roestvrijstalen tank van 50 hl bij ongeveer 26 Â°C. Daarna 8 maanden rijping: 50% in Franse eiken vaten (10% nieuw, 40% tweede en derde gebruik) en 50% in roestvrij staal. Gebotteld op 22 december 2023.

Waarbij drink je deze wijn en op welke temperatuur?
Ideaal bij vlees en barbecue. De producent suggereert gegrilde polenta met wilde paddenstoelenragout, gegrilde kwartel met quinoa, pilaf met krenten en pijnboompitten, of risotto met everzwijn, salie en gedroogde kersen. Schenken op 16â??18 Â°C.

Welke bekroningen kreeg deze wijn?
91/100 James Suckling
90/100 Descorchados
90/100 Tim Atkin

Hoeveel flessen worden er gemaakt?
35.000 dozen van 9 liter, of zoâ??n 420.000 flessen.

Hoeveel alcohol bevat deze wijn?
13,5% vol.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol rood
2. ArgentiniÃ«

PRODUCT TAG

1. ArgentiniÃ«
2. rood
3. Vol rood
4. wijn

PA BEDRUIVING

1. Malbec

PA DRINK-BIJ

1. barbecue
2. everzwijn
3. gegrild vlees
4. stoofpot
5. vlees
6. wild

7. stoofvlees

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2023

PA LANDEN

1. ArgentiniÃ«

PA STREEK

1. Patagonia