

<http://www.catenawines.com/es/wines/saintfe/saintfe-mb.html>

2008 SAINT FELICIEN MALBEC



NOTAS DE DEGUSTACIÓN FICHA TÉCNICA

Saint Felicien Malbec 2008 es un vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo, típico de los malbecs argentinos. A la nariz, intenso y concentrado, presenta aromas de moras maduras con notas ligeras de vainilla, tabaco y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, con taninos suaves y redondos característicos del viñedo Angélica. De final largo y persistente, este vino muestra el gran potencial de los Malbec de Argentina.

Nombre:	Saint Felicien Malbec
Varietal:	100% Malbec
Cosecha:	2008
Viñedos:	Angélica, Lunlunta, 860 msnm
Fermentación:	Levaduras seleccionadas, max temp. ferm. 29°C, durante 13 días, con 24 días de maceración
Añejamiento:	16 meses en 90% Roble francés (30% nuevo), y 10% roble americano nuevo
Alcohol:	13.8 % vol
Acidez7ph:	5.50 / 3.73

Alejandro Vigil, *Enólogo Jefe*

La marca Saint Felicien se remonta 40 años atrás, cuando su Cabernet Sauvignon se constituyó en el primer vino varietal de Argentina, que inició una tendencia que luego siguieron otras bodegas. Actualmente, para esta línea se emplea el mismo tipo de vino, cuyo estilo de elaboración hasta hace algunos años sólo se destinaba al mercado de exportación.

Nos animó en este propósito el extraordinario éxito de nuestros vinos desde 1990 en mercados tan exigentes como los de Inglaterra, Estados Unidos, Canadá, Alemania y Holanda, entre varios otros.

PROVA DA SAFRA 2009.

Petit Bife Ancho; Gnocchis de Salmón Ahumado. Jantar em 20/12/2012 no Restaurante Rara Avis em Montevideo/UY, com os Amigos de Teresópolis.