

Николас Катена Запата / Nikolas Catena Zapata 2019

RP 96
JS 98
VS 96
IB 94
DC 95



Аргентина, Мендоса / Mendoza

Красное тихое, сухое, 13,5%



Каберне совиньон – 42%, мальбек – 30%, каберне фран – 28%



Ручной сбор. Ферментация в стальных, бетонных и дубовых ёмкостях. Выдержка во французских бочках в течение 18 месяцев.



Фиолетового цвета с оттенками вишни.



В богатом многослойном аромате раскрываются нотки сливы, чёрной смородины, гвоздики и сандалового дерева.



Подавать к блюдам из дичи, мясу на гриле и твердым выдержанным сырам.



Сложное и многогранное вино, с безупречным балансом, доминантой черничных и ванильных оттенков во вкусе и невероятно длительном послевкусии.



96/100 – Robert Parker
98/100 – James Suckling
96/100 – Vinous
94/100 – Inside Bordeaux
95/100 – Decanter



Николас Катена, будучи учёным-экономистом, в 1970-х годах познакомился с великими винами Бордо и Напы. «Главное – это посадить правильные сорта в правильном месте, особенно на более прохладных и возвышенных участках», – считал Катена. С урожаем 1997 года он создал первое роскошное кюве из Аргентины, которое стали экспортировать по всему миру. Это вино воссоздает «оригинальный бордоский бленд» XVIII и XIX веков, когда сорт мальбек был как каберне совиньон в Медоке и доминировал в ассамбляже над мерло. Дофиллоксерные лозы открывают окно в прошлое горных виноградников Мендосы (Уко вэлли), находясь на высоте 1000-1400 м. «Николасу Катене Запате по праву принадлежит заслуга продвижения аргентинских вин в мире благодаря тому, что он полностью сосредоточился на качестве. Приятно осознавать, что он также основал винную династию», – винный критик Дженсис Робинсон.

