



NICOLAS
CATENA ZAPATA

NICOLÁS CATENA ZAPATA 2008



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Malbec
GRAPE COMPOSITION 100 % Malbec

ORIGEN Mendoza (Argentina)
ORIGIN Mendoza (Argentina)

VINIFICACIÓN Selección manual de granos y fermentación a temperaturas muy bajas.

WINEMAKING Hand-picked grapes and fermentation at very low temperatures.

CRIANZA EN ROBLE 24 meses en roble francés 100% nuevo.
OAK AGEING Aged in new French oak barrels for 24 months.

ALCOHOL: 14 % vol.
ALCOHOL: 14 % vol.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

COLOR El Nicolás Catena Zapata 2008 presenta un intenso color violeta con reflejos negros y azulados.

COLOUR Nicolás Catena Zapata 2008 has an intense violet colour with black and blue shades.

AROMA Remite a frutos negros maduros, chocolate amargo y regaliz, suavemente entrelazados con notas minerales, a violetas, hierbas y pimienta.

BOUQUET This wine brings memories of ripe black fruits, dark chocolate and liquorice, softly combined with notes of minerals, violets, herbs and pepper.

SABOR En boca es un vino de gran concentración y estructura, con frescos sabores minerales y de grosella.

TASTE Concentrated and well-structured on the palate, with fresh flavours of minerals and redcurrants.

MARIDAJE Carnes de caza, ciervo y jabalí.
WINE PAIRING Game meats, deer and wild boar.
