



---

## MAS DES ETOILES



Nome: UNE ÉTOILE EST NÉE

Annata: 2016

Regione: SUD OUEST

Denominazione: CAHORS AOC

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% MALBEC

Formati: 750 ml

Coltura: nel cuore del Cahors, nella valle del Lot, dove il clima gode di una influenza molto favorevole alla viticoltura, essendo equidistante dall'Oceano Atlantico, dal Mar Mediterraneo e dai Pirenei. L'influenza oceanica temperata è ancora presente con una piovosità ben distribuita e una quantità di sole significativa per la maturità delle uve.

L'età media delle vigne è di 40 anni e sono su un antico terreno alluvione composto principalmente da ghiaia, da silice e argilla. Il tipo di allevamento è a Guyot doppio.

Nel lavoro in vigna Ormai si è provveduto alla eliminazione totale dei diserbanti e dal 2019 è in atto la conversione in agricoltura biologica.

In cantina: vendemmia meccanica con selezione dei grappoli; macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione alcolica lenta per circa 20 giorni. La fase finale della fermentazione è a caldo; poi avviene il travaso diretto in barriques da 225 litri per la fermentazione malo-lattica e il successivo affinamento per 24 mesi in barrique nuove.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso e profondo al naso si presenta fruttato e speziato. Il palato è equilibrato con grande freschezza, tannini vellutati con evidenti sentori di piccoli frutti neri.

Abbinamenti: un accompagnamento armonico è certamente con carni arrostate.

Servizio: 15-17 °C