

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Con la cosecha inaugural 1997, el Nicolás Catena Zapata se convirtió en el primer cuvée de lujo de Argentina que se exportó al mundo entero. Este vino recrea el “Corte Original de Burdeos», cuando durante los siglos XVIII y XIX, el Malbec predominaba sobre el Merlot y estaba en pie de igualdad con el Cabernet Sauvignon, en la zona del Médoc. Las selecciones masales pre-filoxéricas de Malbec y Cabernet Sauvignon, de vides sin injertar, dan lugar a este vino, que nos transporta al pasado desde los viñedos de montaña de Mendoza, Argentina.

## NICOLÁS CATENA ZAPATA CRUS

### *Adrianna cru*

- > Cabernet Sauvignon y Malbec
- > Gualtallary, Valle de Uco
- > Suelo compuesto por carbonato de calcio y grava
- > 17 hectáreas plantadas en 1992
- > Altitud: 1.450 msnm

### *Nicasia cru*

- > Malbec y Cabernet Franc
- > Paraje Altamira, Valle de Uco
- > Suelo compuesto por grava, arena y arcilla
- > 15 hectáreas plantadas en 1996
- > Altitude: 1.095 msnm

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Director de enología: Alejandro Vigil

Enólogo: Fernando Buscema

Varietal: 46% Cabernet Sauvignon, 44% Malbec, 10% Cabernet Franc

Alcohol: 13.7%

Acidez Total: 5.4 grams/liter

pH: 3.65