

[VINOS EN EL MUNDO](#)[VINOS EN ARGENTINA](#)[REPORTES DE COSECHA \(harvest-es.php\)](#)[2017 \(malbec-argentino-es.php\)](#)[2015 \(malbec-argentino-2015-es.php\)](#)[2013 \(malbec-argentino-2013-es.php\)](#)[2012 \(malbec-argentino-2012-es.php\)](#)[2011 \(malbec-argentino-2011-es.php\)](#)[2010 \(malbec-argentino-2010-es.php\)](#)[2009 \(malbec-argentino-2009-es.php\)](#)[2008 \(malbec-argentino-2008-es.php\)](#)

Catena Zapata Malbec Argentino 2017

DIEZ SIGLOS DE VIDA, MUERTE Y RENACIMIENTO

El cuento épico de la noble cepa Malbec es como ningún otro, y la etiqueta del Catena Zapata Malbec Argentino rinde homenaje a la historia de la variedad en Francia y a su posterior auge en Argentina. Las cuatro figuras femeninas representan los diferentes hitos en la historia de esta variedad. La primera mujer, que simboliza el nacimiento del Malbec, es Leonor de Aquitania, “una fuerte presencia del Viejo Mundo”, representada junto al puente de Cahors, donde se originó el Malbec. La segunda mujer, una inmigrante, simboliza a los colonos que emigraron hacia el Nuevo Mundo y a los exploradores y aventureros desconocidos que conectaron a Europa con América. La filoxera representa la muerte del Malbec en el Viejo Mundo y su posterior renacimiento en América. Finalmente, está Doña Zapata, simbolizada por Adrianna Catena, quien representa el nacimiento, la tierra y la maternidad, compartiendo las riquezas del Nuevo Mundo. Hoy, la cuarta generación de la familia Catena lidera el renacimiento del Malbec en los viñedos de altura de Argentina. Estamos devolviendo el Malbec al cielo, a donde pertenece.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

No importa cuál sea la cosecha, en realidad este vino posee más de 100 años de antigüedad. Representa el trayecto emprendido por una familia para producir un Malbec argentino que pudiese competir con los mejores vinos del mundo.

VINIFICACIÓN

Fermentación en barriles de roble francés nuevo, de 225 a 500 litros; 20% fermentación de racimos enteros. Los granos enteros, volcados manualmente en los barriles, fermentan durante 30 días en los mismos, alcanzando una perfecta integración de fruta/madera. Temperaturas bajas de fermentación para mayor extracción de componentes aromáticos. Tareas de remontaje manual para extracción suave y gentil de sabores y taninos. Levaduras indígenas. La fermentación alcohólica y maloláctica en barriles favorece la precipitación de lías y sedimentos. Finalizado el período de fermentación, el vino se añeja durante 18 meses en barricas de roble francés.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14.1%

Acidez Total: 6.1 g/l de ácido tartárico

pH: 3.7

Director de Enología: Alejandro Vigil

Enólogo: Ernesto Bajda

VIÑEDOS

Antiguas plantas de los viñedos "Nicasia" y "Angélica" de la Familia Catena Zapata. Estas plantas, a las que llamamos "Catena Cuttings", provienen de una selección masal de vides prefiloxéricas del Viñedo Angélica. El momento de cosecha varía en función de la composición de suelo de cada lote. Dentro de un mismo viñedo, los lotes se cosechan en diferentes semanas.

Viñedo Nicasia: Lleva el nombre de la abuela de Nicolás Catena Zapata. Suelo poco profundo, arcilloso, con grava en la superficie. Ubicación: Distrito La Consulta, Departamento de San Carlos, Mendoza, Argentina. Altitud: 1.095 msnm. Plantado en 1996.

Viñedo Angélica: Lleva el nombre de la madre de Nicolás Catena Zapata. Suelo: Adyacente al lecho de un río seco. Compuesto por grava y arcilla. Ubicación: Distrito de Lunlunta, Departamento de Maipú, Mendoza, Argentina. Altitud: 920 msnm.



 (<https://twitter.com/CatenaMalbec>)

 (<https://www.facebook.com/bodegacatenazapata>)

 (<https://www.instagram.com/catenawines/>)

 (<https://www.youtube.com/CatenaMalbec/>)