

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Bodega Aniello 006 Riverside - Merlot

Appellation: Argentine - Patagonia

Cépage : Merlot

Région: Argentine, Patagonie

Vinification : Recolte à la main, macération à froid pendant trois jours. Fermentation lente en cuve béton. Utilisation de levures indigènes. 30% du vin est vieilli en fût de chêne pendant 12 mois.

Garde: 5 - 7 ans

Dégustation : Notes de prunes noires et de cassis .De beaux tannins; belle structure et une touche de mineralité en fin de bouche

Accords: Viande rouge, grillade

Producteur : Bodega Aniello est un domaine à taille humaine qui cherche à explorer la valeur de l'ancienne tradition viticole de la Patagonie, tout en restant en contact avec les racines italiennes de ses membres. Ceux-ci, attirés par la qualité et la personnalité des vins de la région, décident d'acheter le premier domaine, appelé 006, situé dans le district de Mainque, dans la haute vallée du Rio Negro. Dans un deuxième temps, un autre domaine de 20 hectares avec un ancien domaine viticole a été acheté. La cave a été construite en 1927, et le domaine comptait 1 hectare d'anciens vignobles plantés en 1932 et 4 hectares plantés en 1947, tous constitués d'une sélection de malbec pré phylloxéra.