



Proemio Reserve Malbec

Algemeen

Proemio betekent Proloog in oud middeleeuws Spaans en staat voor kick-off of eerste pagina. In 2001 richtte Marcelo Bocardo, wijnmaker van de derde generatie en afstammeling van een traditionele Italiaanse immigrantenfamilie, Proemio op. Dit met het doel om wijnen van hoge kwaliteit te produceren die de passie van zijn voorouders reflecteren en een erfenis voor de komende generaties kunnen zijn.

Marcelo kan men omschrijven als een 'new wave'-wijnmaker, vermijden van intensief gebruik en overmatige extractie van hout, staan dan ook niet in zijn woordenboek. Concentreren op de expressie van het terroir is dan weer een topprioriteit.

De wijnen van proemio zijn duurzaam en sinds 2017 zijn ze tevens BIO gecertificeerd. De wijngaarden zijn gelegen in Russel-Maipú in de provincie Mendoza op +/- 800 meter hoogte. De ondergrond is kalkrijk en alluviaal.

Deze wijn bestaat uit 100% Malbec en rijpt gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten. De wijn wordt niet gefilterd, dit voor het behoud van nog meer aroma's, waardoor er zich depot kan vormen. Decanteren kan een aanrader zijn.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Malbec

Land

Argentinië

Regio

Mendoza

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Aromatische neus met zwart fruit (Cassis) groene kruiden en aardse toetsen. Daarnaast ook vanille, koffie en hout.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Sappige, maar volle wijn met aanwezige tannines, maar deze storen niet. Evenwichtig in de mond met een lange afdrank.

Gastronomie

Leuk om te combineren met rund, varken, zelfs op de BBQ, ...

Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

7 jaar