

2015 Condeminal Malbec Uco Valley Mendoza

Bodega Atamisque



Bodega Atamisque

Atamisque ligger i Uco Valley i Mendoza ved foden af de majestætiske Andesbjerge. Bodegaen ligger på jorde, der har været dyrket siden jesuiterne grundlagde Estancia Atamisque helt tilbage i 1608. I dag ejes Bodegaen af ægteparret John og Chantal Du Monceau. Selv vingården er bygget i 2006 og er en state-of-the-art facilitet, bygget til at frembringe topkvalitet her 1250 meter over havets overflade og fremstår meget smukt og falder perfekt ind i landskabet med sine skifertage. Bodegaen råder over meget gamle vinmarker med op til 80 år gamle vinstokke. Jordbundsforholdene er ideelle med skifer og granit med et overliggende lag sand og småsten, og klimaet er forholdsvis køligt. Vinifikationen foregår ved hjælp af tyngdekraften. Chantal du Monceau's bedstefar var vinbonde i Bourgogne og Bodegaens hovedinspirationskilde er da også elegance og ren frugt. Den berømte ønolog Roberto de la Mota, kendt fra Mendel, er konsulent på Atamisque, hvilket i sig selv er et kvalitetsstempel. Alle druer håndhøstes tidligt om morgenen for at bevare friskheden og køligheden og sorteres straks og der bruges kun de bedste franske egefader fra de berømte skove i Allier og Nevers i Frankrig. Bodegaen ejer også en top restaurant, hvor man naturligvis kan drikke vingårdens vine og spise f.eks ørred fra vingårdens eget dambrug.

Condeminal Malbec

Condeminal er Johns kone Chantals egen serie af vine. Chantal kommer fra Condeminal familien, der igennem flere generationer har lavet vin i Beaujolais området i Frankrig. Chantal har fulgt i familiens vinøse fodspor ved at skabe sin egen serie af vine på den anden side af kloden og har derfor valgt at vinene skulle bære det gamle familienavn. Druerne kommer fra deres vinmarker i Tupungato området i 1300 meter højde. I denne højde er sollyset meget klart og intenst mens i sær nætterne er køligere, hvilket giver en længere modningsperiode. Druerne udvikler derfor både en tykkere skal, mere aromatisk kompleksitet og en flot modenhed uden samtidig at miste syre og dermed naturlig friskhed. Druerne høstes i hånden og håndteres ekstremt nænsomt, f.eks. flyttes druer og vin kun fra høstkasser til ståtanke og til flaske ved brug af tyngdekraft (uden brug af pumper). Resultatet er en flot rubinrød vin med lilla strejf. Elegant floral duft med viol og rød bærfrugt. Yderst velafbalanceret smag med flot moden dyb frugt, god struktur, frisk syre og bløde, modne tanniner.

Druerarter: 100% Malbec

Anbefalet til: Okse-, svine- og lammekød - gerne grillet, fuglevildt

Ekstra Bladet: ★★★★★★

Decanter: 90 point