

# 2015 Alamos Malbec Mendoza Catena Catena



## Catena-drømmen

"My father's dream was to make Argentine wines that could stand with the best of the world." - Laura Catena. Lad os bare afsløre med det samme - drømmen ER gået i opfyldelse. Adskillige store blindsmagninger blandt professionelle, samt tårnhøje ratings bekræfter at Catenas vine snildt kan måle sig med nogle af verdens største, dyreste og fineste vine.

## Den første drøm om en vingård

Historien om Catenavingården tager sin begyndelse i Italien i 1898, hvor en ung mand på kun 18 år havde en drøm - han ville dyrke vin og have sin egen vingård. Ikke i Italien - men i Argentina, hvor livet skulle være fuld af muligheder. Derfor emigrerede han ligesom mange andre af sine landsmænd. Den unge mand var Nicola Catena og stammede oprindeligt fra den italienske Marche region, hvor han var opvokset sammen med 4 andre søskende på familiens lille vingård. Allerede få år efter fik den unge Nicola sin drøm opfyldt - i 1902 plantede han sin første Malbec vinmark.

Catena er Argentinas uomtvisteligt bedste vinproducent, uanset om det gælder enkeltmarksvine i verdensklasse eller pragtfulde dagligvine til priser der forbløffer. Alamos serien er meget rimeligt prissatte vine, der har et helt igennem overlegent forhold mellem pris og kvalitet. Nicolas Catena, der blev udråbt som "Man of the Year 2009" i Decanter, som en anerkendelse af hans livslange kamp som foregangsmand for kvalitetsrevolutionen i Argentina, går ikke på kompromis med kvalitet - uanset at der er tale om vin i et prisleje, hvor alle kan være med. Alle druer er håndhøstede, og der foregår en manuel udvælgelse af alle druer, der får lov til at indgå i en Alamos. "Alamos is a consistently excellent value-priced label", hedder det i Robert Parkers Wine Advocate Dec 2008, og vi har ikke længere tal på antallet af medaljer, stjerner og "Best Buy- prædikater", Alamos-serien har fået. Alamos er det gode, sikre valg fra Argentinas bedste producent Catena. Det eneste du kan blive forbavset eller overrasket over er, hvordan man kan få så meget vinøs kvalitet for så få penge...

**Druerarter:** 90% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Bonarda

**Anbefalet til:** Retter med okse- og lammekød, dyrevildt, modne oste.

**Fadlagring:** franske og amerikanske egetræsfade

Vinous.com: **90 point**

Gastro: ★★★★★★

Vinstyrke2 v/Kim Bretov & Per Kuskner: ★★★★★★