

VALLE DE CAFAYATE

EL ESTECO

EL ESTECO

Cafayate – Salta – Argentine

---

www.elesteco.com.ar

Don David Reserve Malbec - 2023

Appellation : Calchaquí Valley

Cépage : 100% Malbec

Terroirs : vignobles d'altitude, à 1 800 m, sur sols alluviaux

Région : Salta

Élevage : 12 mois, 70% du vin en fûts de chêne français usagés, 30% en cuves inox



Un mot sur la cuvée

La gamme Don David rend hommage à David Michel, cofondateur du domaine en 1892. Ce Malbec naît à 1 800 m d'altitude dans les vallées Calchaquíes, où un soleil intense et des nuits fraîches donnent des raisins mûrs, colorés et concentrés. Vendangé à la main, il fermente avec des levures indigènes et sélectionnées après une macération préfermentaire à froid, pour une macération totale d'une trentaine de jours. L'élevage partiel en fûts de chêne français apporte cacao, tabac et épices douces à un fruit généreux.

Le domaine

Fondé en 1892 par les frères David et Salvador Michel, immigrés français, El Esteco est l'un des domaines pionniers des vallées Calchaquíes, au nord-ouest de l'Argentine. Installé à Cafayate, dans la province de Salta, il exploite des vignobles parmi les plus hauts du monde, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude, au cœur de paysages sculptés par le soleil et les montagnes. Certaines parcelles de Torrontés et de Criolla y dépassent 70 ans. Les bâtiments historiques, de style colonial espagnol avec patios et galeries, abritent un chai moderne ainsi que l'hôtel Patios de Cafayate. Le climat sec et lumineux, aux fortes amplitudes thermiques, donne des vins intenses et concentrés, à l'image des cuvées Don David et Altimus.

Notes de Dégustation

Nez : intense, sur la confiture de prune, le raisin sec, le tabac et le chocolat, avec un boisé fondu.

Bouche : ample, souple et élégante, portée par des tanins doux, jusqu'à une finale longue, harmonieuse et persistante.

Conseils

Température de service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Magret de canard aux prunes

Barbecue argentin

Informations techniques

Alcool : 14%

pH : 3.7

Acidité totale : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 1.8 g/L

✉ admin@southworldwines.com ☏ +33 (0)1 40 95 22 38 🌐 www.southworldwines.com