

VALLE DE CAFAYATE

EL ESTECO

EL ESTECO

Cafayate – Salta – Argentine

---

www.elesteco.com.ar

Old Vines 1946 Malbec - 2023

Appellation : Calchaquí Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : vieilles vignes plantées en 1946, à 1 800 m d'altitude, sur sols alluviaux

Région : vallée de Cafayate, Salta

Élevage : 6 à 8 mois en bouteille avant commercialisation



Un mot sur la cuvée

Old Vines 1946 rend hommage aux vieilles vignes historiques de la propriété Las Mercedes, plantées en 1946 et cultivées depuis plus de 70 ans sur les terroirs d'altitude de Cafayate. Chaque pied est repéré et sélectionné avec soin, puis les raisins sont vendangés à la main le matin, en petites caisses de 18 kg, et triés à leur arrivée au chai. Après une macération préfermentaire de cinq jours, la fermentation se fait spontanément avec les levures indigènes du vignoble, en cuves ovoïdes de 3 000 L. Mis en bouteille sans filtration, ce Malbec intense, frais et naturellement structuré associe la puissance du soleil à la fraîcheur de l'altitude.

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 Malbec, 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 Old Vines et Altimus.

Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH : 3.8

Acidité totale (H2SO4) : 5.75 g/L

Sucre résiduel : 3.82 g/L

Notes de Dégustation

Nez : fruité, sur les fruits rouges et la prune, relevé de fines notes d'herbes fraîches.

Bouche : attaque intense et puissante, tanins bien présents qui apportent structure et profondeur, jusqu'à une finale persistante.

Conseils

Température de service : 17 - 19 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Côte de bœuf grillée

Carré d'agneau rôti