



# Malbec 'Catalpa' Valle de Uco Mendoza 2018

## Bodega Atamisque

Een malbec die het unieke terroir van de Andes in zich draagt. Vers en mineraal, bekroond met 92 Suckling punten. Dit alles voor een spectaculair lage prijs!

Wijnsoort	<b>rode wijn</b>
Wijngoed	<b>Bodega Atamisque</b>
Regio	<b>Valle de Uco</b>
Druivensoort	<b>malbec</b>
Smaak	<b>droog</b>
Serveertemperatuur	<b>14-16°C</b>
Alcoholpercentage	<b>14%</b>
Rijpsingspotentieel	<b>tot 2027</b>
Opvoeding	<b>Staal en hout</b>
Liter	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Punten James Suckling

"Lots of blackberries and blueberries here in the glass. Some tar, too. Very bright and deep. Full-bodied, juicy and intensely fruity with a pretty, savory finish."

## Wat zeggen de experts?

### De Duitse krant Die Zeit over Bodega Atamisque

"Steeds meer wijngoederen trekken naar afgelegen regio's zoals de Valle del Uco, een uur van Mendoza vandaan. Binnen een zeer korte tijd ontstond er onder wijninvestoren grote belangstelling voor deze regio. Hier ligt ook het hoogst gelegen wijngoed van Mendoza: de Bodega Atamisque. Het Argentijnse architectenechtpaar Bórmida & Yanzón realiseerde hier een van hun meest veelzeggende ontwerpen: een exclusieve bodega op 1.300 meter hoogte. De wanden werden gegoten uit dik beton. Het cement bestaat uit materiaal uit de omgeving. Het object sluit qua kleur en oppervlak perfect aan op de omgeving. Het dak is bedekt met reusachtige stenen platen van tonnen wegend schist. Het is een ingenieuze verwijzing naar de invloed van de bodem op de wijn. Dergelijke details hebben weliswaar geen rechtstreekse invloed op de smaak van de wijn, maar laten wel zien hoeveel waarde het wijngoed hecht aan de oorsprong van de wijn. Het Franse trio is compleet met de oenoloog Philippe Caraguel. Zijn ouders emigreerden ooit van Frankrijk naar Argentinië. Argentijnse wijnen staan bekend om

de intense houttoetsen. Het trio slaat echter een geheel nieuwe weg in. Caraguel zijn specialiteit: subtiele houttoetsen. Zijn rode wijnen blijven ondanks de alcohol dan ook altijd elegant en licht. De koelte van de hoge hellingen vervolmaken de wijnen. Hier ontstaan autonome, levendige wijnen die qua stijl eerder aan Zuid-Frankrijk doen denken dan aan overzeese wijnregio's. "

## **Wine in Black score: 93 punten**

Bodega Atamisque kan terecht worden beschouwd als één van de beste, meest opvallende wijnmakers van Valle de Uco, de Argentijnse wijnregio bij uitstek. De wijnen van dit wijngoed, dat op 1.300 meter hoogte ligt, zijn een echte aanrader. Franse oenologen leverden een belangrijke bijdrage aan dit succes, wat direct merkbaar is. Het wijngoed produceert kwaliteitswijnen met diepte, zoals de malbec. Deze Bodega staat model voor de kwaliteiten van dit wijngoed: echte klasse, een eigen stijl, een onderscheidende individualiteit en een belangrijke rol voor het terroir. Geen wonder dus dat de Malbec 'Catalpa' Valle de Uco Mendoza 2018 92 punten ontving van James Suckling. Oftewel, zeer hoge kwaliteit voor weinig geld!

## **Proefnotitie**

Patricio Tapia beschrijft zeer treffend in zijn Guía Descorchados: "Zelfs in de donkerste momenten van de Argentijnse wijnbouw, toen men voor 100% nieuwe vaten gebruikte, extreem extraheerde en wijnen creëerde die zo dicht waren als bakstenen, handhaafde Atamisque onverschrokken zijn lijn van rode, frisse, levendige en lineaire wijnen." Deze uitspraak geldt zeker voor jaargang 2018 van de 'Catalpa', die pronkt met een indrukwekkend donker gewaad en de voor malbec typische paarse zoom. In de geur biedt het een complex bouquet van rode aalbessen, wilde aardbeien en pruimen, bosbessen, braambessen en bloemige tonen. Het hout biedt een subtiel, elegant raamwerk voor de grote frisheid en indrukwekkende zuurgraad die deze malbec levert. Daarbij komt de fantastische textuur van de rijpe tannines die op fluweel en zijde lijken. Ook in de mond is het hout aanwezig, maar net zo fijn en ingelijst als in de geur. Kruidige tonen voegen dat extra vleugje karakter toe aan dit prijs-kwaliteitswonder, een ideale rode wijn voor de naderende lente, zomer en barbecue op het terras.

## **Past perfect bij**

Smaakt heerlijk bij een klassieke ratatouille of een Argentijnse rundersteak van de grill.

## **Wijngoed**

Bodega Atamisque ligt in de Valle de Uco, in het district San José de Tupungato, direct aan de beroemde wijnroute 'La Ruta provincial n° 86'. In 2006 richtte de Fransman John du Monceau samen met zijn vrouw Chantal op slechts 70 km afstand van Mendoza, het centrum van de Argentijnse wijnbouw, een bijzonder wijngoed op. Van een oud Jesuïetenlandgoed maakten ze met behulp van het ster-architectenduo Bórmida & Yanzón een echte blikvanger. De wijnbouwtechniek is het neusje van de zalm: zwaartekrachtenpersen, nieuwe barriques van gerenommeerde kuipers als Taransaud en Demptos, blinkende roestvrijstalen wijnkelders en een geklimatiseerde flessenkelder. Op de ongeveer 70 ha aan wijngaarden tot een hoogte van 1.200 meter boven zeeniveau groeien klassiekers als malbec, merlot, cabernet sauvignon, pinot noir, sauvignon blanc, chardonnay en viognier. Zoals bij overzeese wijngoederen gebruikelijk is, zijn de wijnen in verschillende kwaliteitsklassen onderverdeeld. De châteauijnen staan helemaal bovenaan. Ze worden gevolgd door de lijnen 'catalpa' en

'serbal'. Behalve de "indrukwekkende rode wijnen" (Hugh Johnsons wijngids) zijn ook de chardonnay en de mousserende wijnen van hoge kwaliteit. Als voormalig manager heeft John du Monceau ook vakantiehuisjes, een restaurant en een golfbaan in zijn wijngoed geïntegreerd.

## **De wijn**

Bodega Atamisque Malbec Catalpa 2018 is gevinificeerd van 100% malbec, uit de wijngaarden La Consulta en Tupungato in Mendoza. De gemiddelde leeftijd van de druivenstokken bedraagt tachtig jaar. De druiven groeien op meer dan 1.300 meter boven de zeespiegel. De streek wordt gekenmerkt door een alluviale grond op een steenachtige ondergrond. Na de handmatige oogst met een maximale opbrengst van 27 hl/ha werden de druiven met behulp van gravitatie behoedzaam geperst. Vervolgens vond er een temperatuur gecontroleerde fermentatie plaats en een maceratie die meerdere weken duurde. Tot slot rijpte 50% van de wijn twaalf maanden in vaten van Frans eikenhout. De overige 50% rijpte twaalf maanden in edelstalen tanks. De wijn werd zes maanden op de fles opgeslagen, waarna de keldermeester hem vrijgaf voor de verkoop.