



Technische Fiche

Naam: Balasco De Baquendano Llama Malbec

Druivensoorten: 100% Malbec

Regio & land: Mendoza, Argentinië

Producent: Balasco De Baquendano

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Combineert goed vlees zoals gebraden haarwild, stoofpotjes van lamsvlees, everzwijnragout, T-bone steak, Angus en andere krachtige, kruidige vleesgerechten.

Informatie over de producent:

Dit wijnhuis, eigendom van de Spaanse wijnbouwers familie Belasco, is helemaal gericht op de Argentijnse druivensoort bij uitstek: Malbec. Overtuigd van de uitzonderlijke kwaliteiten van deze druivensoort in combinatie met het "terroir" van Mendoza, besloten ze tot dit ambitieuze project waarbij kwaliteit belangrijker is dan kwantiteit. Vooreerst is er de 100 jaar oude wijngaard (aangeplant in 1910) met originele, niet geënte Malbec-stokken van Franse origine. Deze wijngaard is gelegen op het beste "terroir" van Mendoza: de Agrelo regio in Lujan de Cuyo, op arme zandgronden gelegen op 1000 m hoogte, aan de voet van de Andes. Met de hulp van consultant wijnmaker Bertrand Bourdil, voormalig wijnmaker bij Château Mouton-Rotschild, werd een volledig nieuwe kelder gebouwd. Opvallend zijn de vele kleine tanks en cementen 'cuves' waar de druiven van de verschillende percelen apart vergist worden met de "delestage" techniek. De kelder is zo gebouwd dat alle transport van druiven en wijnen, van sorteertafel tot in de fles op een delicate manier door zwaartekracht kan plaats vinden zonder dat men hoeft te pompen. Het resultaat kan niet beter verwoord worden dan met hun eigen slogan: "Exclusively Malbec ...Exceptionally exquisite."



Informatie over de wijn:

Diepe intense robijnrode kleur. Complexe neus met aroma's van kersen, rijpe frambozen, aardbeien, groene peper, noten, ceder (6 maanden eik) en leder. In de mond is deze wijn bij aanvang zacht, nadien zorgen zwart bessenfruitsmaken, kruidigheid en fluwelige tannines voor een krachtige en intense mondsensatie. Memorabele afdrank!