



## Technische Fiche

**Naam:** Balasco De Baquedano Moncagua Malbec

**Druivensoorten:** 100% Malbec

**Regio & land:** Mendoza, Argentinië

**Producent:** Balasco De Baquedano

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 14%

**Serveertemperatuur:** 14 °C - 16 °C

### Foodpairing:

Geweldige match voor biefstuk, varkensvlees en lamsvlees, maar ook voor vettere vis zoals zalm en gevogelte met donker vlees.

### Informatie over de producent:

Dit wijnhuis, eigendom van de Spaanse wijnbouwers familie Balasco, is helemaal gericht op dé 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:

10% van de batch krijgt 6 maanden nieuwe Franse eik. Fruitige neus met aroma's van zwart bessenfruit: kersen, braambessen, cassis en woudvruchten. In de mond gaan fruitigheid en kruidigheid hand in hand. Zachte looistoffen vervolmaken het smaakpallet en geven deze wijn ruggengraat. Aangename finish met een kruidig accentje.