

# DRINKS.

## Ojo Negro Malbec von Dieter Meier 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	79915420
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Patagonie
Embouteilleur	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbres/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marque	Ojo Negro
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	goût plein avec des notes de confiture de myrtilles, de prunes, de fraises, de violettes et de vanille ainsi que des nuances herbacées, fumées et légèrement salées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Malbec
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2020
-----------	------

---

En accord avec	veau et bœuf, agneau, porc
----------------	----------------------------

## Description

Avec sa marque "Ojo de Agua", Dieter Meier, d'origine Suisse, a réussi à bâtir un empire du vin qui n'a pas son pareil. Les vins végétaliens et certifiés biologiques provenant des hauteurs en Argentine sont sa spécialité. Toutefois, son champ d'action s'étend depuis longtemps au-delà des terres de la Bodega Ojo de Agua près de Mendoza : les vins de la ligne "Ojo Negro" proviennent de la province de Río Negro en Patagonie, plus précisément de la vallée agricole du Río Negro à 130 m d'altitude. Les jeunes vignes y sont plantées à haute densité, soit 5'500 pieds par hectare, et produisent un peu moins de 7'000 kg de raisin par hectare. Les raisins de Malbec pour l'Ojo Negro Malbec 2020 sont d'abord soumis à une macération de plusieurs jours à moins de 8°C, puis à une fermentation avec des levures indigènes, qui a lieu dans des cuves en béton et en acier inoxydable. Le vin passe ensuite douze mois dans des fûts de chêne usagés d'origine française.