



ARGENTIERA 2004

BOLGHERI DOC SUPERIORE

Dieser außerordentliche Wein vereint in sich die Kraft und Einzigartigkeit des zauberhaften Ortes, der ihn hervorgebracht hat. Seine Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera für Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Es ist ein Wein von überaus reicher und seidiger Art. Die lange Reife in französischen Barriques, die aristokratische Struktur und das einzigartige Terroir verhelfen ihm zu einer der höchsten Ausdrucksformen der Appellation.

ZUSAMMENSETZUNG

Cabernet Sauvignon 40% Merlot 40% Cabernet Franc 20%

WEINBEREITUNG

Die von Hand geernteten und verlesenen Trauben stammen aus den besten Parzellen der Lage Argentiera. Ohne den Einsatz von Pumpen, nur mittels Schwerkraft, gelangten die ganzen Beeren in die Gärtanks. Gärung und Mazeration erfolgten für 25 bis 30 Tage in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28 bis 30 °C. Danach kam der Jungwein für die malolaktische Gärung und den anschließenden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, die zur Hälfte neu waren. Im Anschluss an den Fassausbau durfte der Wein sich noch in der Flasche zu verfeinern, bevor er in den Verkauf kam.

TERROIR

Höhe:	180/200 METER ÜBER DEM MEER
Weinbergsausrichtung:	SUD-OVEST
Rebstöcke pro hektar:	7500 REBSTÖCKE/HA
Ertrag pro Hektar:	60 DEZITONNEN TRAUBEN

KLIMA

Der Jahrgang 2004 war in Bezug auf das Klima besonders kühl, der Winter war sehr kalt und im Sommer blieben Regenfälle aus. Die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlief gut, die anfängliche Verzögerung blieb jedoch bis zum Farbumschlag und zur Reifung erhalten. Den Weinbergen der Tenuta Argentiera kam jedoch nicht nur die Durchlüftung aufgrund der konstanten Meeresbrise, sondern auch ihre Höhenlage zugute. Aufgrund der Witterungsbedingungen in diesem Jahr zog sich der Reifungsprozess der Trauben bis Ende Oktober hin – für diese Gegend die absolute Ausnahme. Die Lese begann mit einigen Wochen Verspätung, nachdem die Trauben ihren optimalen Qualitäts- und Reifegrad erreicht hatten.