



## Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Blockbuster à 97 points possédant la finesse des terroirs d'altitude

### Description:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel de la boutique du domaine Puerto Ancona, derrière lequel se cachent Adriana, la plus jeune fille de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil chef œnologue de Catena Zapata. Alejandro Vigil est un fan déclaré du raisin cabernet franc. Il n'y a donc rien de surprenant à ce qu'il ajoute une part de cabernet franc à son Gran Enemigo dominé par le malbec, afin de le rehausser de la trame aromatique typiquement Vigil.

### Profil aromatique:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Magnifiques notes de pruneaux et de mûres dans le nez séduisant, sur une pointe de caramel et de chocolat crémant. L'attaque tendre, fait place à un fruit dense et velouté, révélant maintenant aussi des arômes de prunes, un peu de réglisse et de discrètes nuances toastées, structure très fine, soutenue par des tannins mûrs et une subtile fraîcheur; finale équilibrée et persistante.

### Va bien avec:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Argentine

**Producteur:** Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Fabrication:** 16 Mois en Cuve ciment

**Viticulture:** Traditionnelle

**Teneur en alcool:** 13.5%

**Prêt à boire:** jusqu'en 2036

**Raisins:** 50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

**N° article:** 0762321

## Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

### Gran Enemigo

Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Pays d'origine:** Argentine  
**Classifications:** Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100, Descorchados 95/100, Parker 95/100, Score 18.5/20  
**Raisins:** 50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot  
**Prêt à boire:** jusqu'en 2036  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Fabrication:** 16 Mois en Cuve ciment  
**Teneur en alcool:** 13.5%  
**Température:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.