



Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Vivere la storia in un bicchiere

Beschreibung:

Il colore rubino-granato scuro con riflessi violacei seduce i sensi e racconta di vitigni del XIX secolo. Delicate spezie erbacee, ciliegie conservate, vaniglia e prugne mature si combinano per creare una pienezza elegante e duratura. Un vino che completa ogni momento con una storia viva: Birth of Cabernet unisce tradizione, piacere di bere e profondità storica, permettendo di vivere in prima persona la storia del Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora brillante e opaco dal bordo al centro.

Un bouquet multistrato di ciliegie nere, more, cacao amaro e spezie balsamiche. Le note floreali si dispiegano al palato, accompagnate da legno di sandalo e da un accenno di tabacco da pipa e fave di cacao tostate. La consistenza vellutata e cremosa e la delicata struttura tannica si completano a vicenda in una superba armonia. Un accenno di brandy di ciliegia e una sottile nota di legno pregiato sul finale di lunga durata.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Mendoza

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1400621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon
Mendoza

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Tim Atkin 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.