



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un film di grande successo con la raffinatezza delle Highlands e 97 punti

Descrizione:

Gran Enemigo è un vino eccezionale della boutique di Puerto Ancona, dietro la quale si celano Adriana, figlia minore di Nicolás Catena Zapata, e Alejandro Vigil, enologo capo di Catena Zapata. Alejandro Vigil è un fan sfegatato del Cabernet Franc. Non sorprende quindi che abbia aggiunto un po' di Cabernet Franc al suo Gran Enemigo, dominato dal Malbec, per conferirgli quella struttura aromatica tipica di Vigil.

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Magnifiche note di prugne e more al naso seducenti, con un accenno di caramello e cioccolato cremoso. L'attacco tenero lascia il posto a un frutto denso e vellutato, che ora rivela anche aromi di prugne, un po' di liquirizia e discrete sfumature tostate; struttura molto fine, sostenuta da tannini maturi e sottile freschezza; finale equilibrato e persistente.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare arrosti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Produzione: 16 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: fino al 2036

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

Numero articolo: 0762321

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Paese di origine: Argentina

Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100,
Descorchados 95/100, Parker 95/100, Score
18.5/20

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

Maturità di degustazione: Invecchiato fino al 2036

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 16 Mesi in Vasca di cemento

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.