



Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'icona dei vini rossi argentini

Beschreibung:

Le uve di questo eccezionale blend di Cabernet Sauvignon e Malbec provengono da tre diverse parcelle a diverse altitudini, che culminano a 1450 metri sul livello del mare. I vantaggi di queste prestigiose parcelle d'alta quota sono dovuti

da un lato a una migliore insolazione e, dall'altro, alla buccia più spessa delle uve, che aumenta la

concentrazione degli aromi nei vini e ne esalta il potenziale di invecchiamento. Ogni anno Parker assegna voti eccellenti a questo blend di Catena Zapata.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi granati. Il naso complesso presenta aromi di more e prugne dolci, con note di vaniglia, cioccolato crémant e un accenno di malto. Il palato mostra un'ampia gamma di note fruttate e speziate; è un vino intenso e potente, con tannini morbidi che si fondono elegantemente e sviluppano gradualmente aromi di moka e caramello; grande finale. Un blend di classe mondiale.

Ideale con:

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.

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: Bodega Catena Zapata

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec

Artikelnummer: 0212313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Parker 96/100, Falstaff 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2031
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.