



## Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Il vino rosso emblematico dell'Argentina

### **Beschreibung:**

Questo blend argentino di Nicolás Catena Zapata e di sua figlia Laura, a base di Cabernet Sauvignon, è un vino eccezionale, elegante e profondo, con un eccezionale potenziale di invecchiamento.

Le uve di questo eccezionale blend provengono da tre diverse parcelle di altitudine, che culminano fino a 1450 metri sul livello del mare. I vantaggi di queste prestigiose parcelle d'alta quota risiedono, da un lato, in una maggiore insolazione e, dall'altro, nella buccia più spessa delle uve, che aumenta la concentrazione di aromi nei vini e ne migliora il potenziale di invecchiamento.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi intenso dal disco al centro. Granito umido e grafite al naso, con note sottili di amarena, ginepro e tabacco da pipa biondo, con sentori di spezie calde e bacche nere succose. Al palato ha già una grande classe e complessità. Tannini cesellati, setosi ed eleganti fino al lungo finale.

### **Ideale con:**

Ideale per accompagnare arrostiti 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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec

**Artikelnummer:** 0212320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Nicolás Catena Zapata

Mendoza  
Bodega Catena Zapata

**Herkunft:** Argentina  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100  
**Varietà d'uva:** 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec  
**Da bere:** da subito fino al 2035  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.