



Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Temperamento argentino e finezza sottile

Beschreibung:

Alejandro Vigil, enologo capo dell'iconica cantina Catena Zapata in Argentina, è particolarmente orgoglioso del suo Alta Cabernet Sauvignon. Le uve provengono dai «filari storici» piantati intorno alla tenuta di Mendoza. La famiglia Catena arrivò in Argentina dall'Italia alla fine del XIX secolo e si fece una reputazione per il Cabernet Sauvignon molto prima dell'avvento del Malbec nel Paese. Oggi, lo stile dei loro vini è opulento, estremamente ben strutturato e pieno di spezie, con un forte temperamento argentino.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante, che schiarisce leggermente verso il disco. Bouquet fruttato e speziato che rivela note di sambuco, granatina e pepe rosa, con sottili sentori di mentolo e tabacco biondo da pipa. Il palato, ricco e vellutato, è dominato da bacche scure, con note di pane di farro tostato e biscotto alla vaniglia. Gli accenti minerali e i tannini croccanti conferiscono una bella struttura al frutto fino al lungo finale.

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 y Viñedos Catena

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0431619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentina
Valutazioni: James Suckling 93/100, Tim Atkin 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 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.