



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Cabernet Franc? La tendenza del momento!

Beschreibung:

Un vino originale e sfaccettato ottenuto da Cabernet Franc. Perfetto per la cucina autunnale.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con centro quasi nero. Naso aperto e complesso che ricorda i mirtilli e le ciliegie nere, con note floreali, cioccolato crémant e un accenno di timo. Al palato è molto morbido ed espressivo, dominato da bacche nere ed erbe mediterranee, con una nota di pepe; magnifico finale, persistenza e bella freschezza.

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: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Allevamento: 15 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

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

Artikelnummer: 0762218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Descorchados 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in grandi botti di legno
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.