



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Il vino di Mendoza, firmato Alejandro Vigil

Descrizione:

Gli straordinari vini El Enemigo dell'enologo Alejandro Vigil, creati in collaborazione con la figlia minore di Nicolas Catena, Adrianna, riscuotono grande successo in tutto il mondo. La particolarità è che Vigil aggiunge al Cabernet Franc una piccola percentuale di Malbec e li fermenta insieme, in parte con uve intere. L'uva proviene dalle altitudini di Tupungato, Gualtallary, a oltre 1400 m sul livello del mare. I terreni sono molto profondi, calcarei e disseminati di grandi pietre.

Profilo aromatico:

Rosso rubino impenetrabile dal disco al centro. Il naso è alternativamente fruttato e speziato, ricorda i mirtilli, i chiodi di garofano e il pepe nero, con una nota di cioccolato fondente. Al palato è delicato ed espressivo, tipico del vitigno, con note di ciliegie nere e rosse e melograno, oltre a un accenno di malto speziato. Tannini stretti e finale molto vellutato e persistente.

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.

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

Allevamento: 15 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

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

Numero articolo: 0762221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentina
Valutazioni: Descorchados 94/100, James Suckling 93/100,
Parker 92+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 15 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: 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.