

# **Cabernet Franc El Enemigo**

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Il vino di Mendoza, firmato Alejandro Vigil

### Beschreibung:

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

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.

#### 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

**Produzent:** 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

Artikelnummer: 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:** 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.