



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 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 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: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Allevamento: 15 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 0762222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentina
Valutazioni: Jeb Dunnuck 95/100, Drinks Business Master/100, Descorchados 92/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Da bere: da subito fino al 2032
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.