



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Il concentrato di potere di Mendoza

Beschreibung:

Gran Enemigo è un vino eccezionale della tenuta Aleanna, dietro la quale si celano Adrianna, figlia minore di Nicolás Catena Zapata, e Alejandro Vigil, enologo di Catena Zapata. Con il suo stile, la sua eleganza, l'espressione tipica del terroir e il 50% di Cabernet Franc, Gran Enemigo fa onore ai suoi omologhi di Pomerol.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi fino al disco. Profondo bouquet di bacche scure che rivela molte sfaccettature: un mix di more e ciliegie nere con note speziate di pepe e ginepro, oltre a sentori di legno nobile e moka. Il palato è estremamente vellutato ed esplosivo: mirtillo e sambuco nero, su sfumature di torrone e caramello, poi in sottofondo un accenno di pan di zenzero; intensità costante, finale lungo e minerale che mostra il suo potenziale.

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. Suggestivo: 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 2031

Varietà d'uva: 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0762316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentina
Valutazioni: Parker 97/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
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.