



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un blockbuster dal grande nome di Mendoza

Beschreibung:

Gran Enemigo è un vino eccezionale della boutique di Puerto Ancona, dietro la quale si celano Adriana, figlia minore di Nicolás Catena Zapata, e Alejandro Vigil, enologo capo di Catena Zapata. Alejandro Vigil è un fan sfegatato del Cabernet Franc. Non sorprende quindi che abbia aggiunto un po' di Cabernet Franc al suo Gran Enemigo, dominato dal Malbec, per conferirgli quella struttura aromatica tipica di Vigil.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Magnifiche note di prugne e more al naso seducenti, con un accenno di caramello e cioccolato cremoso. L'attacco tenero lascia il posto a un frutto denso e vellutato, che ora rivela anche aromi di prugne, un po' di liquirizia e discrete sfumature tostate; struttura molto fine, sostenuta da tannini maturi e sottile freschezza; finale equilibrato 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

Produttore: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0762320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Parker 95/100, Descorchados 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.