



Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Anc

Cabernet Franc prodotto da mani esperte

Beschreibung:

Questo vino monovitigno di Alejandro Vigil e Adrianna Catena proviene dai vigneti situati in alta quota nella Valle de Uco a Mendoza, a circa 1.400 metri sul livello del mare. Il clima fresco e i terreni calcarei e aridi conferiscono al Cabernet Franc una freschezza straordinaria, una mineralità delicata e un'enorme precisione. Frutta a bacca scura, grafite, spezie erbacee e tannini eleganti si combinano in un vino complesso e longevo, che è una delle grandi espressioni di questo vitigno in Argentina.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora brillante dal disco al centro. Un naso incantevole con intense note di mirtilli e frutti rossi selvatici, con un accenno di foglie autunnali, tè verde e pepe bianco. Il vino è meravigliosamente fluido, cesellato e molto concentrato, con complessi aromi fruttati e una fine mineralità che si sviluppano gradualmente. I tannini delicati ed elastici sono perfettamente integrati, fino all'interminabile finale.

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: 15 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Artikelnummer: 0889318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Descorchados 97/100, Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2037
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.