



Cabernet Franc Gran Enemigo

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

Cabernet Franc di una sola vigna dell'enologo stellato Alejandro Vigil

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 mirtillo 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 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 2038

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

Artikelnnummer: 0889320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Parker 97/100, Descorchados 96/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2038
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.