



Malbec El Enemigo As Bravas

Pampa El Cepillo Valle de Uco, Puerto Ancona

Capolavoro della parcella El Cepillo

Beschreibung:

Questo Malbec argentino di alta qualità combina la potenza del territorio andino con la raffinatezza di un enologo visionario. Un Gran Reserva unico nel suo genere, proveniente dal terroir privilegiato di Pampa El Cepillo. Dopo oltre cinque anni di invecchiamento in grandi botti di legno, questo Malbec racchiude l'essenza del vitigno sotto ogni punto di vista: un Malbec con tannini maturi e vellutati e un finale intensamente lungo che combina perfettamente ricchezza e finezza.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei dal disco al centro. Bouquet complesso di piccoli frutti neri, erbe mediterranee e legni pregiati, con note di tabacco da pipa speziato, viole secche e foglie autunnali. Potente e concentrato, con tannini finissimi e acidità perfettamente integrata. Profondità e carattere eccezionali, con un'incredibile lunghezza nel complesso finale. Una vera delizia già ora, ma con un eccellente potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Appellation: Valle dell'Uco

Produttore: Puerto Ancona

Allevamento: 64 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 95% Malbec, 5% Sémillon

Artikelnummer: 1308516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malbec El Enemigo As Bravas

Pampa El Cepillo Valle de Uco
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Parker 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	95% Malbec, 5% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	64 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.