



2016 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Il concentrato di potere di Mendoza

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

AR

Regione:

Mendoza

Produttore:

Bodega Aleanna

Valutazioni:

Parker 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100

Vinificazione:

15 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0762316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Origine: AR
Valutazioni: Parker 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva: 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità: fino a 2031
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.