



## 2018 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Temperamento argentino e finezza sottile

### Descrizione del vino:

Alejandro Vigil, enologo capo dell'iconica cantina Catena Zapata in Argentina, è particolarmente orgoglioso del suo Alta Cabernet Sauvignon. L'uva proviene da tre appezzamenti di alta quota, che conferiscono al vino un'incantevole ricchezza aromatica e un intenso sapore speziato. Autentico temperamento argentino!

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet fruttato e speziato con note di sambuco nero, mora e pepe nero, con un accenno di mentolo e leggere note tostate. Al palato è vellutato e ricco, dominato da bacche scure, con note di pane integrale tostato e vaniglia Bourbon; denso di tannini maturi, rimane molto aromatico oltre la metà del palato, con tocchi minerali sul finale persistente. Un Cabernet argentino di carattere, delizioso con le carni alla griglia.

### 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:

Catena

### Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Antonio Galloni 91/100

### Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2030

### Varietà d'uva:

93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0431618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Catena Alta**

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

<b>Origine:</b>	AR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Antonio Galloni 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.