



2020 Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles, Daou Vineyards

Un'elegante riserva del Monte Daou

Descrizione del vino:

Daniel Daou e suo fratello Georges sono stati tra i primi a riconoscere il potenziale di Paso Robles per la coltivazione del Cabernet Sauvignon e a concentrare tutti i loro sforzi su questo vitigno. La loro scommessa ha dato i suoi frutti: Daou Vineyards è oggi una delle migliori tenute della regione. I loro due vini di riserva sono capolavori da provare assolutamente.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso con riflessi rubino e centro impenetrabile. Un bouquet molto concentrato con note di ciliegia selvatica, rosmarino essiccato e tabacco brasiliano, seguite da pastiglie di cioccolato, legni pregiati e ribes nero. Il palato sublime rivela una consistenza setosa, sottili tannini di cacao e leggermente appiccicosi e un corpo potente. Aromi di ribes nero, liquirizia, legno di sandalo e dragoncello accompagnano il finale concentrato.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	Costa centrale
Produttore:	Daou Vineyards
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92-94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1185720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles
Daou Vineyards

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92–94/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.