



## 2018 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 boutique di Puerto Ancona, dietro la quale si celano Adriana, la figlia minore di Nicolás Catena Zapata, e Alejandro Vigil, enologo capo di Catena Zapata. Alejandro Vigil è un fan sfegatato del Cabernet Franc. Non deve quindi sorprendere che abbia aggiunto un po' di Cabernet Franc al suo Gran Enemigo, dominato dal Malbec, per arricchirlo con la tipica struttura aromatica di Vigil. Secondo Parker, "questa è probabilmente la migliore annata finora.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Magnifiche note di prugne e more al naso seducenti, con un accenno di caramello e cioccolato cremoso. L'attacco tenero lascia il posto a un frutto denso e vellutato, che ora rivela anche aromi di prugne, un po' di liquirizia e discrete sfumature tostate; struttura molto fine, sostenuta da tannini maturi e sottile freschezza; finale equilibrato e persistente.

### 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:

Argentina

### Regione:

Mendoza

### Produttore:

Bodega Aleanna

### Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Descorchados 96/100, Tim Atkin 95/100

### Vinificazione:

18 Mesi in Fulmine

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2033

### Varietà d'uva:

50% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot

### Numero di articolo:

0762318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

**Origine:** Argentina

**Valutazioni:** James Suckling 96/100, Score 18.5/20,  
Descorchados 96/100, Tim Atkin 95/100

**Varietà d'uva:** 50% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 15%  
Cabernet Franc, 10% Merlot

**Maturità:** fino a 2033

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Mesi in Fulmine

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:**

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