# 2018 Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancor

Cabernet Franc prodotto dalle mani di mctre

**Descrizione del vino:**
Bodega Aleanna è un'azienda vinicola di qualità nel cuore dell'Argentina.
**Nota di degustazione:**
Rosso porpora brillante dal disco al centro. Un naso incantevole con intense note di mirtilli e frutti rossi selvatici, con un accenno di foglie autunnali, tè verde e pepe bianco. Il vino è meravigliosamente fluido, cesellato e molto concentrato, con complessi aromi fruttati e una fine mineralità che si sviluppano gradualmente. I tannini delicati ed elastici sono perfettamente integrati, fino all'interminabile finale.
**Abbinamenti:**
Ideale per accompagnare arrosti 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:** | Puerto Ancona - El Enemigo Wines |
| **Valutazioni:** | James Suckling 97/100, Score 19/20, Descorchados 97/100, Tim Atkin 96/100 |
| **Vinificazione:** | 15 Mesi in Fulmine |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2037 |
| **Varietà d'uva:** | 85% Cabernet Franc, 15% Malbec |
| **Numero di articolo:** | 0889318 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Argentina |
| **Valutazioni:** | James Suckling 97/100, Score 19/20, Descorchados 97/100, Tim Atkin 96/100 |
| **Varietà d'uva:** | 85% Cabernet Franc, 15% Malbec |
| **Maturità:** | fino a 2037 |
| **Viticoltura:** | 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch