



2019 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Robert Parker gli assegna 100 punti

Descrizione del vino:

Adrianna, la figlia minore di Nicolás Catena Zapata, e Alejandro Vigil, enologo capo di Catena Zapata, firmano i vini della tenuta di Puerto Ancona in Argentina, che produce vini in piccole quantità. Robert Parker paragona il Gran Enemigo Gualtallary, proveniente da una singola parcella, a un Lafleur, il suo Bordeaux preferito: elegante e lungo al palato, con tannini raffinati.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Il naso è in continua evoluzione, con fantastiche note di frutti di bosco, more e mirtilli, oltre a sfumature floreali, un po' di spezie e cioccolato cremoso. Al palato è estremamente vellutato, ancora una volta caratterizzato da frutti di bosco, con tannini eleganti e note tostate ben bilanciate. Il vino è molto equilibrato; rivela gradualmente la sua bella mineralità, quasi salina, note di cioccolato alle erbe selvatiche; finale interminabile e perfettamente bilanciato..

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:

AR

Regione:

Mendoza

Produttore:

Bodega Aleanna

Valutazioni:

Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100

Vinificazione:

15 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Numero di articolo:

0889219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Origine:	AR
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Maturità:	fino a 2035
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.