



## 2020 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Cabernet Franc? La tendenza del momento!

### Descrizione del vino:

Da fan dichiarato del vitigno Cabernet Franc, Alejandro Vigil, enologo di punta de El Enemigo, è nel suo elemento con questo vino, ma aggiunge un po' di Malbec, che fermenta insieme al Cabernet Franc, come piccola specialità. Sottile, profondo e pieno di carattere: un'esperienza enologica originale e sfaccettata.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino impenetrabile dal disco al centro. Al naso alterna note fruttate e speziate, che ricordano mirtillo, chiodi di garofano e pepe nero, con un accenno di cioccolato fondente. Al palato è cesellato ed espressivo, tipico del vitigno, con aromi di ciliegie nere e rosse e melograno, oltre a note di malto speziato. Tannini delicati, finale persistente ed estremamente vellutato.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	AR
<b>Regione:</b>	Mendoza
<b>Produttore:</b>	Bodega Aleanna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0762220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Franc El Enemigo**

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

<b>Origine:</b>	AR
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<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.