



2021 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Il vino di punta di Alejandro Vigil da Mendoza

Descrizione del vino:

Un vino originale e sfaccettato ottenuto da Cabernet Franc. Perfetto per la cucina autunnale.

Nota di degustazione:

Rosso rubino impenetrabile dal bordo 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 finemente strutturato ed espressivo, tipico della varietà, con note di ciliegie nere e rosse, melograno e note speziate di malto. Struttura tannica fine e finale estremamente vellutato e di lunga durata.

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: Bodega Aleanna

Valutazioni: Descorchados 94/100, Score 18/20, James Suckling 93/100, Parker 92+/100

Vinificazione: 15 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2031

Varietà d'uva: 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Numero di articolo: 0762221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Descorchados 94/100, Score 18/20, James Suckling 93/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Maturità:	fino a 2031
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.