



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. |