



2017 Malbec El Enemigo As Bravas

Cordón El Cepillo Valle de Uco, Puerto Ancona

Il capolavoro di Alejandro Vigil

Descrizione del vino:

Questo Malbec argentino di alta gamma combina la potenza dei terroir andini con la raffinatezza di un enologo visionario. Un Gran Reserva unico, proveniente dal terroir privilegiato di Pampa El Cepillo. Dopo oltre cinque anni di maturazione in grandi botti di legno, questo Malbec esprime l'essenza del vitigno sotto ogni aspetto: un Malbec con tannini maturi e vellutati e un finale lungo e intenso che combina perfettamente ricchezza e finezza.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei dal disco al centro. Bouquet complesso di piccoli frutti neri, erbe mediterranee e legni pregiati, con note di tabacco da pipa speziato, viole secche e foglie autunnali. Potente e concentrato, con tannini finissimi e acidità perfettamente integrata. Profondità e carattere eccezionali, con un'incredibile lunghezza nel complesso finale. Una vera delizia già ora, ma con un eccellente potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Argentina

Regione:

Mendoza

Sottoregione:

Valle dell'Uco

Produttore:

Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Valutazioni:

Descorchados 99/100, Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

da subito fino al 2045

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

1308517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec El Enemigo As Bravas

Cordón El Cepillo Valle de Uco
Puerto Ancona

Origine: Argentina
Valutazioni: Descorchados 99/100, Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:
Maturità: da subito fino al 2045
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.