



## 2017 Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancon

### Descrizione del vino:

Bodega Aleanna è un'azienda vinicola di qualità nel cuore dell'Argentina.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, che schiarisce leggermente al disco. Naso denso e ammaliante di mirtili e prugne, con note di moka, sottobosco e note floreali. Frutto denso e ben strutturato al palato, che si sviluppa gradualmente: more e prugne, su tocchi di torrone e caramello, tannini maturi e molto fini; finale morbido con sfumature minerali.

### 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>     | Argentina  |
| <b>Regione:</b>             | Mendoza  |
| <b>Produttore:</b>          | Puerto Ancona - El Enemigo Wines   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 15 Mesi in Fulmine   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %   |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2037  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 85% Cabernet Franc, 15% Malbec   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0889317  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Puerto Ancona

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Origine:</b>                 | Argentina  |
| <b>Valutazioni:</b>             | Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100,<br>James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score<br>19/20, Tim Atkin 94/100                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 85% Cabernet Franc, 15% Malbec   |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2037  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 15 Mesi in Fulmine   |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare<br>la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il<br>vino e decidere se decantarlo. |