



## 2018 Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

Un vino per l'eternità!

### Descrizione del vino:

Columbia Crest si trova sul fiume Columbia, nella parte orientale di Washington, ed è stata la prima azienda vinicola della prestigiosa Horse Heaven Hills AVA. Lo Stato di Washington e la Columbia Valley offrono il clima perfetto per la viticoltura, dal clima al terreno ai vigneti. Queste condizioni di coltivazione, insieme alle eccellenti pratiche di viticoltura e vinificazione, consentono alla Columbia Crest di produrre vini di altissima qualità, fedeli al loro carattere varietale e rappresentativi del terroir unico della regione.

### Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, nero al centro. I frutti neri segnano il bouquet concentrato di gelatina di sambuco, ciliegie selvatiche e more, seguito da note di cioccolato pralinato, legno esotico e liquore di ribes nero. Il palato è corposo, con una forza smisurata e tannini sostenuti. La potenza esplose nel finale opulento di bacche nere, tabacco dominicano e prugne selvatiche.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

### 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>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Stato di Washington
<b>Sottoregione:</b>	Columbia Valley
<b>Produttore:</b>	Columbia Crest
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.8 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0406918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Reserve**

Columbia Valley

Columbia Crest Winery

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.8 %
<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.