



2019 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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Stato di Washington
Sottoregione:	Columbia Valley
Produttore:	Columbia Crest
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.8 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0406919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley

Columbia Crest Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.8 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.