



ACQUISTATO IL .....

Reserva Cabernet Sauvignon Valle de Uco 2019

2019

## Semplicemente eccellente



Svinando®

La regione è quella più nota per la produzione di vini di qualità in Argentina. Siamo a Mendoza, e più precisamente nell'area conosciuta come Valle de Uco. E' qui che Callejón del Crimen coltiva i suoi vigneti. In particolare quelli a Cabernet Sauvignon, usati per produrre questo interessante rosso "Reserva". Ci troviamo a circa 1100 metri di altitudine sul livello del mare, in condizioni uniche nel loro genere e particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite. Vendemmia a mano e lavorazione super accurata delle uve appena giunte in cantina. Dopo la vinificazione, il vino viene lasciato riposare a lungo in barrique di rovere francese, acquisendo piacevolezza e complessità. Il risultato? Semplicemente eccellente. Delicato e allo stesso tempo complesso, questo rosso ha tannini morbidi e vellutati e profumi che ricordano il pepe bianco e il tabacco.

Callejón del Crimen è una bella cantina argentina. Si trova ai piedi della collina di Tupungato, nella provincia di Mendoza, una delle più rinomate per la produzione vitivinicola. L'azienda fa parte di un grande gruppo, a conduzione familiare, che si chiama "Vinos de La Luz" e che possiede cantine in diverse parti del mondo, compresa l'Italia. Callejón del Crimen, in particolare, può contare su una cantina ben attrezzata, con vasche in cemento e in acciaio inox. A seconda dei vini, vengono utilizzate botti di rovere francese o di Slavonia, tutte conservate in una moderna bottaia climatizzata per evitare improvvise variazioni di temperatura. Nascono così vini moderni e caratteristici del loro territorio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Alluvionale
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	60m s.l.m.

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Argentina
<b>Uve</b>	Cabernet Sauvignon 100%

**Gradazione** 13,8% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Macerazione fermentazione: 30 giorni. Fermentazione malolattica svolta al 100%. Invecchiato in botti di rovere.

**Sensazioni** Delicato e allo stesso tempo complesso con tannini morbidi e vellutati con profumi che ricordano il pepe bianco e il tabacco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821