



ACQUISTATO IL

Cabernet Sauvignon 2019

2019

L'argentino con cui non sbagli mai



Se non hai mai provato un Cabernet Sauvignon argentino (in purezza), questo di Tussock Jumper è un ottimo inizio. Colore rosso rubino intenso, con aromi freschi e fruttati incorniciati da note speziate che da una parte addolciscono, dall'altra danno complessità. Sicuramente il fatto che il 30% del vino base faccia 3 mesi di invecchiamento in rovere dona quella spinta in più che ci piace tanto. E poi arrivano i tannini, ma sono innocui: morbidi, rotondi, per un sorso davvero facile e invitante. Insomma, per il momento il fuoco argentino puoi lasciarlo da parte, per goderti tutta la piacevolezza di questo rosso d'oltreoceano. Magari in una serata in scioltezza, quando ti fai una pizza o del tex-mex senza pensieri.

Tussock Jumper è un marchio di vini premium nato dalla passione condivisa da specialisti del vino di undici paesi diversi. L'obiettivo è decisamente importante, di quelli che solo chi pensa davvero in grande può prefissarsi: riunire i migliori vini del mondo sotto un unico marchio di qualità. E per ora ci stanno riuscendo davvero bene... La firma è tutta nelle etichette: animali diversi vestiti con un maglione rosso. Una scelta simpatica, che vuole rappresentare un sigillo di autenticità e garanzia di qualità. In altre parole, se bevi un vino che ha in etichetta un animale con un maglione rosso, sai già cosa puoi aspettarti, e non è certo cosa da poco. Un impegno particolare è rivolto alla tutela dell'ambiente e della natura, in un'ottica di preservazione per le generazioni future. Infatti tutti i loro vini vengono coltivati e prodotti nelle condizioni migliori e più sostenibili.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Argentina

Uve 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da oggi

Abbinamento Grigliata, arrosto o brasato, Pizza, Tex-mex.

Vinificazione La vendemmia inizia all'inizio di marzo. Le uve vengono schiacciate immediatamente per preservare gli aromi ottimali. Una macerazione pre-fermentativa viene eseguita a 12°C durante 48 ore. Poi la fermentazione avviene tra 23°C e 26°C, durante 9 giorni, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il 30% di questa miscela è invecchiato in rovere per 3 mesi, metà in rovere francese e metà in rovere americano.

Sensazioni Colore rosso intenso. Aromi freschi e fruttati con note speziate che garantiscono complessità. Dolce e delicato con tannini rotondi. Delicato e facile da bere.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821