ACQUISTATO IL .....

"Cota 500" Cabernet Franc Concrete 2022 2022



Vibrante e facile da bere

Espressione autentica e raffinata del terroir andino, che coniuga freschezza, struttura ed eleganza. Proveniente da vigneti situati a 500 metri di altitudine nella Valle del Maipo, questo Cabernet Franc si distingue per la sua purezza espressiva, esaltata dall'affinamento in cemento che preserva l'integrità del frutto e ne valorizza la complessità aromatica. Al calice si presenta con un colore rubino intenso e luminoso. Il bouquet è fine e articolato, con note di frutti rossi maturi, ribes nero e ciliegia, accompagnate da sentori di erbe aromatiche, grafite e un delicato tocco floreale. Al palato è vibrante e succoso, con un profilo fresco e minerale che bilancia perfettamente la struttura tannica vellutata. Il finale è lungo, armonico e sapido, con un'elegante persistenza. Un vino di grande carattere, ideale per chi cerca un Cabernet Franc dalla straordinaria bevibilità, capace di raccontare il fascino e la complessità dei suoli alluvionali e del clima andino. Perfetto in abbinamento a carni alla griglia, piatti a base di funghi o formaggi stagionati.

Un ambiente naturale semplicemente unico al mondo. Colori vivi, aria pulita, altitudine, terra e cielo. Sono questi gli ingredienti fondamentali che permettono ad Andes Plateau di produrre grandi vini. Ci troviamo in uno degli angoli più incredibili del mondo, nel cuore del Cile, vicino alla cordigliera delle Ande. Una zona ideale per la coltivazione della vite dove l'enologo Felipe Uribe, fondatore della cantina, ha dato vita al suo progetto con l'idea di creare vini unici ed eleganti. E per farlo ha scelto di salire addirittura a 700 metri sul livello del mare. Qui nascono grandi rossi, dal carattere fresco e la forte personalità.

La Vigna

Terreno	alluvionale, contenente ghiaia, sabbia e limo.
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Cachapoal Valley
Uve	100% Cabernet Franc
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	utilizzo di soli lieviti naturali. Affinamento per 9-11 mesi in vasche di cemento, a seconda delle condizioni della vendemmia dell'anno specifico; il vino rimane almeno 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
Sensazioni	Di un bel rosso rubino è un vino elegante con note di frutta rossa, ribes nero e ciliegia. In bocca mostra una grande struttura tannica e buona freschezza.

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