



ACQUISTATO IL .....

"Andeluna 1300" Cabernet Sauvignon 2024

2024

## 1300... metri sul livello del mare



Svinando®

Partiamo da un dato sorprendente. 1300, il nome di questo vino, fa riferimento alla quota a cui vengono coltivate le uve. 1300 metri, sul livello del mare. Ma procediamo con ordine. 1300 Cabernet Sauvignon di Bodega Andeluna è un pregiato vino rosso prodotto nella regione di Mendoza, nella Valle de Uco, in Argentina. I vigneti da cui si ricavano le uve, posizionati appunto a circa 1300 metri, sono tra i più alti al mondo per questa varietà. La lavorazione ha inizio con una selezione manuale dei grappoli, successivamente sottoposti a macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura. Fermentazione in vasche d'acciaio inox, dopo la svinatura il vino viene passato in botti di rovere francese, prima dell'imbottigliamento e del successivo affinamento in vetro. Colore rosso intenso, al naso spiccano le note speziate di pepe e chiodi di garofano, arricchite da aromi di peperone. In bocca si contraddistingue per il suo ottimo equilibrio e il bel tannino fine. Piacevole fin dal primo sorso, ha un finale particolarmente lungo e speziato. Grazie alla sua bella struttura, questo Cabernet Sauvignon accompagna con facilità carni rosse, selvaggina, carni alla griglia e formaggi stagionati. Davvero un bel vino!

Questa volta ci troviamo letteralmente a un passo dal Paradiso. Sulle Ande, tra i vigneti più alti al mondo. Costruita nel 2005, Andeluna vanta di un profondo rispetto dell'architettura e dei materiali locali, per integrarsi perfettamente con l'ambiente circostante, senza alterare la presenza magica della montagna. Ciò nonostante, ha una capacità approssimativa di 1,5 milioni di litri in serbatoi di acciaio inossidabile, una cantina sotterranea con 1000 botti di rovere e spazio per circa 1 milione di bottiglie. Oltre a degli "ovetti in terracotta", ideali per la fermentazione dei mosti e la conservazione dei vini rossi. Il successo internazionale della cantina è dovuto in larga parte al valido team enologico, capace di fondere perfettamente suolo, tecnologia, storia e risorse umane. La cantina si trova a Gualtallary, circa 1300 metri sul livello del mare, e può contare su ben 80 ettari di vigneti di diverse età. I vini che si ottengono in questa zona montuosa, sassosa, con piante che sopravvivono in condizioni estreme, hanno una grande personalità. La zona, del resto, è ecologicamente ideale. Perfetta per dar vita a viti sane, senza malattie e in grado di produrre uve di eccezionale qualità.

### La Vigna

**Terreno** Alluvionale poco profondo - Limo da limoso ad argilloso con massi presenti in profondità.

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Mendoza -Valle de Uco

**Uve** 100% Cabernet Sauvignon

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Selezione manuale dei grappoli. Macerazione prefermentativa a basse temperature. Fermentazione con lieviti naturali e selezionati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Il vino viene mantenuto a contatto con il rovere francese per 3 mesi prima di essere conservato in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

**Sensazioni** Rosso intenso con sfumature bordeaux. Sono prevalentemente riconoscibili le note speziate, come il pepe bianco e i chiodi di garofano, in questo vino. Emergono anche aromi di peperone rosso. Ha soprattutto un ottimo equilibrio tannico che lo rende piacevole da bere. Le note speziate persistono nel finale. Servire a 16°C

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