



ACQUISTATO IL

Château Capbern 2021

2021



Svinando

Un Bordeaux compatto e diretto con una spinta minerale e una maturazione che aggiunge profondità nel tempo

C'è un volto di Saint-Estèphe che unisce energia e precisione, e Château Capbern lo interpreta con stile diretto e contemporaneo. I vigneti poggiano su ghiaie profonde con presenza di argilla, capaci di dare spinta e solidità al Cabernet Sauvignon. Il Merlot completa l'assemblaggio con rotondità e ritmo. La vinificazione privilegia estrazioni misurate per mantenere tensione e definizione. L'affinamento in rovere struttura il vino senza irrigidirlo. Nel calice emergono ribes, mora, grafite e accenni balsamici. L'ingresso è deciso, la trama tannica è compatta ma ordinata. La freschezza accompagna la progressione e allunga il sorso. È un rosso che non cerca monumentalità, ma presenza e coerenza. La personalità è netta, il profilo è leggibile. Un Saint-Estèphe che combina concretezza e dinamismo, pensato per evolvere con equilibrio.

Situata a pochi passi dai grandi nomi della denominazione, la proprietà appartiene alla stessa famiglia che guida Calon-Ségur. La posizione geografica garantisce esposizioni favorevoli e maturazioni complete. La filosofia produttiva punta su rigore agronomico e selezione attenta delle parcelle. Le rese sono controllate per preservare concentrazione e precisione. In cantina tecnologia e misura accompagnano un lavoro orientato alla definizione aromatica. L'identità aziendale privilegia autenticità territoriale e affidabilità nel tempo. Capbern rappresenta una lettura concreta e credibile di Saint-Estèphe. Una firma solida, che interpreta la riva sinistra con chiarezza e disciplina.

La Vigna

Terreno I terreni sono ghiaioso-sabbiosi, calcarei e ghiaioso-argillosi.

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 69%, merlot 29%, cabernet franc 1% e petit verdot 1%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta manuale. Prima ispezione dell'uva sul campo. Sgranatrice e tavola da selezione manuale. Tini cilindrici di acciaio inox termoregolati. Fermentazione in tino dai 18 ai 21 giorni. Microsigenazione. lieviti e batteri esogeni in tini di acciaio inox a 25°C. Invecchiamento di 18 mesi in barrique (60% nuove, 40% di un anno).

Sensazioni Colore: il vino ha un colore viola scuro e profondo con riflessi rubino. È ricco e intenso, il che segnala un vino di grande potenziale. Aroma: il naso si apre con aromi di more, cassis e sentori di grafite. Seguono sottili note di cedro e tabacco, che aggiungono complessità e profondità. Gusto: al palato mostra una combinazione equilibrata di frutta matura e tannini decisi. I sapori di frutta nera, come ribes nero e prugna, sono supportati da un tocco di spezie e rovere. Il vino è corposo, con un finale lungo e persistente.

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