ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Reserva 2023 2023

Muscoloso ma elegante



Un vitigno leggendario come il Cabernet Sauvignon che incontra la terra baciata dal sole di Mendoza. Questo è la Riserva firmata Bodega Trapiche. Fondata nel lontano 1883, questa cantina è una vera istituzione argentina e ha saputo traghettare la tradizione vinicola locale verso vette di eccellenza mondiale. Siamo a Cruz de Piedra, una zona di Maipú che è il cuore dell'enologia di Mendoza. Qui il terreno è un mosaico di ciottoli e sedimenti alluvionali che costringono le radici a scendere in profondità. Il clima è arido e caratterizzato da una forte escursione termica tra il giorno e la notte. Questo sbalzo è il segreto della freschezza del vino. Mentre il sole matura gli acini rendendoli zuccherini, il freddo notturno frena la corsa e preserva l'acidità. Qui il Cabernet Sauvignon è protagonista assoluto. Qui il vitigno sa esprimersi con una potenza e una pulizia aromatica che poco hanno da invidiare ai grandi classici europei. Le uve crescono in vigne situate a circa 700 metri di altitudine, dove la luce è limpida. Dopo la raccolta, in cantina la fermentazione è accurata e successivamente il vino riposa per 9 mesi in barrique di rovere francese. Questo passaggio nel legno non serve a coprire i profumi, ma a domare l'esuberanza dei tannini e a regalare quella struttura vellutata che lo rende così piacevole. Nel calice, il vino mostra un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è un'esplosione di piccoli frutti neri, come il ribes e la mora, accompagnati da una nota inconfondibile di peperone dolce tipica della varietà. Si percepiscono poi sentori di spezie dolci, pepe nero e un leggero richiamo al tabacco ereditato dal legno. In bocca entra deciso ma equilibrato. I tannini sono presenti, danno carattere, ma sono ben integrati in una materia ricca e persistente che chiude con un finale pulito. Un vino che non ha fretta. Grazie alla sua struttura e alla maturazione in legno, ha un potenziale d'invecchiamento che si spinge tranquillamente fino ai 10 anni. Già oggi, però, sulla tavola è un vero asso. Da provare con una classica grigliata di carne, magari un diaframma o delle costine, dove la grassezza del piatto viene bilanciata dai tannini del vino.

Bodega Trapiche non è solo una delle cantine più antiche e premiate di Argentina ma è una vera e propria bussola che ha orientato il successo del Malbec nel mondo. Fondata nel 1883 a Mendoza, Trapiche ha saputo trasformare una terra semiarida ai piedi delle Ande in un giardino vitivinicolo d'eccellenza, mantenendo intatto quel fascino che la contraddistingue da oltre 140 anni. Tutto ebbe inizio in un piccolo vigneto chiamato "El Trapiche", nel distretto di Godoy Cruz. Da allora, l'azienda non ha mai smesso di guardare avanti. Furono i primi a introdurre per prima le barrique di rovere francese in Argentina e a scommettere sui vitigni internazionali quando il mercato locale era ancora molto chiuso. Oggi, il cuore della cantina si trova a Maipú, all'interno di un magnifico edificio in stile rinascimentale fiorentino del 1912. Entrare qui significa fare un salto nel tempo: le mura storiche convivono con tecnologie all'avanguardia, creando un dialogo perfetto tra la saggezza del passato e la precisione del futuro. Trapiche gestisce oltre 1.200 ettari di vigneti propri, ma la sua vera forza risiede nella profonda conoscenza del territorio. La cantina è stata tra le prime a esplorare i "micro-terroir", capendo che ogni singola parcella di terra, a seconda dell'altitudine e della composizione del suolo, può

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Maturato per 9 mesi in barrique di rovere francese
Sensazioni	Cabernet Sauvignon classico argentino, con profumi di ribes nero, peperone dolce e spezie. Struttura equilibrata, tannini presenti ma ben integrati. Finale persistente con note di legno leggero. Versatile e affidabile, perfetto per ristorazione e carta vini.

regalare sfumature diverse.

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