



ACQUISTATO IL .....

"Cota 500" Cabernet Sauvignon 2020

2020

## Vibrante e facile da bere



Siamo in Cile, vicino alla cordigliera delle Ande. E' in un luogo semplicemente unico e magico come questo che nasce Cota 500, uno dei prodotti pensati da Felipe Uribe, fondatore della cantina Andes Plateau. Cabernet Sauvignon in netta maggioranza, in questo rosso si trova anche una piccola parte di uve Syrah e Carignano. Un blend ottenuto esclusivamente da uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Per la fermentazione si utilizzano solo lieviti autoctoni, mentre per la fase di affinamento si ricorre a botti di rovere usate, dove il vino riposa per circa dieci mesi. Rosso rubino il suo colore, al naso rivela un bouquet elegante, con note di frutta rossa, spezie e pepe nero. In bocca si scopre un rosso dotato di una grande struttura tannica e di una bella freschezza che lo rende vibrante e facile da bere. Vino piacevolmente versatile, si abbina con facilità a una grande varietà di piatti. Dai primi saporiti a base di carne, come una ricca pasta al forno, ai formaggi di media stagionatura.

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.

|                       |                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Terreno</b>        | alluvionale, contenente ghiaia, sabbia e limo.                                                                                                                                                    |
| <b>Esposizione</b>    | Sud                                                                                                                                                                                               |
| <b>Allevamento</b>    |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Densità imp.</b>   |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tipologia</b>      | Rosso Fermo Secco DOC                                                                                                                                                                             |
| <b>Provenienza</b>    | Cile                                                                                                                                                                                              |
| <b>Uve</b>            | Cabernet Sauvignon                                                                                                                                                                                |
| <b>Gradazione</b>     | 13.5% vol                                                                                                                                                                                         |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18 gradi                                                                                                                                                                                          |
| <b>Quando Berlo</b>   | da invecchiamento                                                                                                                                                                                 |
| <b>Abbinamento</b>    | Menu di carne                                                                                                                                                                                     |
| <b>Vinificazione</b>  | Per la fermentazione si utilizzano solo lieviti autoctoni, il vino affina per circa dieci mesi in botti di rovere usate, a cui segue un'ulteriore sosta in bottiglia prima di essere distribuito. |
| <b>Sensazioni</b>     | Di un bel rosso rubino è un vino elegante con note di frutta rossa e spezie. 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821