

Alamos Cabernet Sauv.



KRAJ	Argentyna
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Uco Valley
SZCZEP	Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 90 pkt., Wine Spectator 86 pkt.

Aromat:

Granatowy kolor z czerwoną poświatą. Aromaty czerwonych miękkich owoców, z nutą cygar i skóry.

Smak:

W ustach pełne i miękkie, z posmakiem czerwonej i czarnej porzeczki, nutą słodkich przypraw i odrobiną świeżej mięty. Delikatnie wytrawne taniny na finiszu.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, karkówka pieczona

Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 6-8 miesięcy w dębowych beczkach kilkukrotnego użycia.

Bodegas Catena Zapata



Winnicę **Catena Zapata** założył w roku 1902 włoski imigrant z Marchii Nicola Zapata. Dzisiaj jest to winiarskie imperium i najbardziej rozpoznawalna argentyńska rodzinna firma produkująca znakomite wina. Firmą zarządza obecnie Nikolas Catena - wykształcony ekonomista doceniony przez Roberta Parkera i ogłoszony przez magazyn Decanter Człowiekiem Roku 2009, wnuk założyciela oraz jego dzieci. Do Catena Zapata należy 425 hektarów winnic położonych w Maipú, San Carlos, Lujan de Cuyo i Tupungato. 60% produkcji Catena Zapata sprzedaje do USA.