

ALAMOS

Bodega Alamos

Cabernet Sauvignon

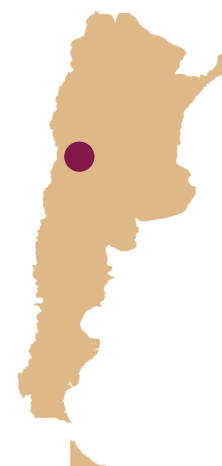
2018

www.alamoswines.co.uk

Argentine



Appellation :	Mendoza IG
Cépage :	100 % Cabernet Sauvignon
Terroirs :	Sols sableux sur un sous-sol limoneux
Région :	Mendoza (Vallée de l'Uco)
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fût français pendant 9 mois



Histoire :

Alamos est ancré dans l'histoire de la famille fondatrice du vin en Argentine. Avec plus de 100 ans de vinification derrière chaque bouteille, Alamos représente l'esprit de l'Argentine, cette danse sans fin de l'âme qui recherche à la fois la vie urbaine et la campagne.

Nés dans les vignobles de haute altitude au pied de la Cordillère des Andes, les vins Alamos portent le nom des "peupliers" qui poussent haut et fort pour protéger les précieux fruits des parasites, des vents et des gelées, ce qui leur permet de devenir des vins savoureux, accessibles et authentiquement argentins.

Description :

Cet Alamos Cabernet Sauvignon 2018 offre une robe intensément pourpre avec de reflets rubis. Le nez de fruits rouges, avec des notes d'épices et de tabac. Avec en bouche, des arômes de cassis, de bois de cèdre, et de grain de café. La finale équilibrée, tout en rondeur avec des tannins fins et équilibrés apportant profondeur et structure à ce vin.

Accords :

Viande rouge, volaille
Fromage

Service :

18°C

JS
91
PTS.

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

