

LUCA BESO DE DANTE 2016

Luca (Laura Catena) | cód 0696160

Um dos grandes tintos da Argentina, é um sábio corte de Cabernet Sauvignon (50%), Malbec (40%) e Cabernet Franc (10%), de altos vinhedos. A rigorosa seleção e o baixíssimo rendimento resultam em um vinho de muita classe e elegância. Bouquet muito complexo de frutas pretas e especiarias. Textura sedosa, suculento, longo e prazeroso. Uma referência.



Produtor	Luca (Laura Catena)
País	Argentina
Região	Mendoza - Vinhedos em pé franco selecionados em Altamira, La Consulta e Gualtallary com vinhas de 31 anos de idade.
Tipo	Tinto
Uva	50% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 10% Cabernet Franc
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Vinificação tradicional, com controle de temperatura. Não é filtrado nem clareado.
Maturação	Matura 16 meses em barricas de carvalho francês sua lies, sendo 50% novas e 50% de segundo uso.
Corpo	Médio
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes vermelhas como steak, porco, cordeiro e queijos de corpo duro.
Pontuação	Wine Enthusiast 93 PTS / 2016 Tim Atkin 93 PTS / 2016 Robert Parker 92+ PTS / 2016 Stephen Tanzer 92 PTS / 2016 James Suckling 92 PTS / 2016 Descorchados 92 PTS / 2016