



## 2016 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno emblematico del Cile in tutta la sua perfezione

### Descrizione del vino:

La vinificazione di un Carmenère richiede abilità ed esperienza. Francisco Baettig, della tenuta Errázuriz, le possiede entrambe: il suo grande Carmenère Kai è espressivo e molto vellutato. Eduardo Chadwick, proprietario della tenuta, lo chiama affettuosamente il suo "vino coccolone".

### Nota di degustazione:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet in cui ci si vuole immergere: bellissimo gioco tra gelatina di more, ribes nero e vaniglia Bourbon, anche tartufi di cioccolato e un tocco di cannella. Attacco cremoso e morbido, seguito da un'esplosiva frutta a bacca scura e da una bella freschezza, tannini molto maturi e vellutati; al di là del palato medio c'è anche una leggera mineralità, potenti aromi tostati nel finale persistente.

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Cile
<b>Regione:</b>	Regione dell'Aconcagua
<b>Sottoregione:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Produttore:</b>	Errázuriz
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0131016

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Kai Carmenere**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.