



2018 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un blend cileno di uve Malbec

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, un po' più chiaro sul disco. Bouquet molto aperto e voluttuoso, con frutti rossi che ricordano il lampone e la ciliegia, ma anche note di carne secca, un po' di spezie e cioccolato crémant. Attacco vellutato, che lascia il posto a frutta abbondante e concentrata, ora anche prugne, in un gioco onirico con la freschezza succosa; aromi tostati molto piacevoli, che si integrano bene con l'insieme; finale espressivo e molto lungo.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Colchagua (discesa in corda doppia)
Produttore:	Viu Manent
Valutazioni:	Descorchados 94/100, Score 18/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Numero di articolo:	1043318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Origine:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.