



2019 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Il leggendario vino del Cile

Descrizione del vino:

Fantastico equilibrio e frutto generoso ed espressivo. Un must assoluto per intenditori e collezionisti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Un naso incantevole che ricorda le ciliegie nere, i mirtilli, il ribes nero e il caramello, seguito da un delicato profumo di rosa e da una nota di legno di cedro. Al palato, vellutato e in graduale intensificazione, il frutto si rivela con aromi di bacche rosse e nere, oltre a una nota di torrone; i tannini sono ricchi e si fondono perfettamente con l'aroma corso. Il vino si sposa meravigliosamente con la compostità degli aromi, mostrando una grande eleganza; un finale aromatico prolungato, molto diversificato, con alcune note balsamiche.

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.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Vallée Centrale
Produttore:	Almaviva
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot
Numero di articolo:	0111719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.