



2019 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Una pregiata miscela di Cabernet Sauvignon

Descrizione del vino:

Con El Parrón, il suo uvaggio a base di Cabernet Sauvignon, il capo enologo di Errázuriz Francisco Baettig dimostra un talento senza pari nel creare un vino rosso cileno che promette molto piacere. Questo vino per tutte le occasioni deve il suo immancabile successo all'armoniosa combinazione di un bel fruttato, una sottile nota legnosa e una notevole struttura. Un vero valore cileno.

Nota di degustazione:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet espressivo di frutti di bosco scuri che ricordano mirtilli maturi, ribes nero e brownie, con una marcata nota pepata e un accenno di malto e caramello. Al palato è equilibrato e intenso, gli aromi del naso sono confermati, anche con note di cioccolato, i tannini maturi sono perfettamente integrati; sul finale la bella nota di freschezza bilancia bene il frutto.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e stufato di manzo. Lo si apprezzerà anche con i gratinati di carne, il pollo e i pasticcini di carne.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Rapel

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan

Numero di articolo:

0455019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Origine: Cile
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
Maturità: fino a 2026
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.