



## 2020 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Delizia il palato e penetra nell'anima

### Descrizione del vino:

Oltre 20 anni fa, le colline cilene di Alta Cachapoal sono state piantate con nuove viti per fornire il terroir a Sideral. Gli appezzamenti godono di un clima mediterraneo temperato con brezze fresche e sono irrigati dal fiume Cachapoal. L'enologo Gabriel Mustakis, con una vasta esperienza internazionale, dà la sua impronta a Sideral. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni e il vino viene poi affinato in barrique.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Ribes nero e mirtillo al naso profumato, con note di torrone e cioccolato crémant, e un delicato sentore di erbe selvatiche. Attacco morbido e incredibilmente vellutato, che lascia il posto a un frutto espressivo che ricorda i frutti di bosco, con note di cacao e baccelli di vaniglia, sottolineato da tannini maturi; molto potente e aromatico ben oltre la metà del palato, finale emozionante e molto cileno.

### 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:

San Pedro

### Valutazioni:

James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2032

### Varietà d'uva:

68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0678420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sideral**

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.