



2019 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Riflette il suo terroir in tutte le sue sfaccettature

Descrizione del vino:

Il Cabo de Hornos è molto popolare in Cile ed è anche il vino più emblematico del Paese. Le uve di questo Cabernet Sauvignon di culto provengono da tre eccellenti terroir vulcanici della Valle di Cachapoal e il vino viene affinato nelle migliori botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Porpora concentrato con accenti violacei. Naso tipico del Cabernet che ricorda la mora, il ribes nero e il sambuco nero, con note di eucalipto e levistico e una bella nota di cacao. L'attacco morbido lascia spazio a un concentrato di frutti di bosco, con note di melassa e cioccolato cremoso, una bella dolcezza fruttata; tannini ben integrati, grande intensità aromatica; finale molto lungo e di carattere, che lascia intravedere un ottimo potenziale di invecchiamento.

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
Sottoregione:	Curicó
Produttore:	San Pedro
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0150619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.