



2020 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Di Eduardo Chadwick, pioniere in Cile

Descrizione del vino:

Un vino assolutamente sublime proveniente da una delle migliori tenute cilene, prodotto in modo biodinamico dal capo enologo Francisco Baettig.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Il naso si rivela gradualmente: prugne e lamponi, con note di legni pregiati, pepe nero e vaniglia. La proverbiale eleganza di Seña si rivela al palato, dominato da frutta rossa con sentori di ribes nero e liquore di ciliegia, reglisse e caramello, su una nota di ginepro; elegante e molto armonioso, concentrato nel seducente finale che promette un grande potenziale.

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:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Viña Seña
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot
Numero di articolo:	0597320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Origine: Cile

Valutazioni: James Suckling 98/100, Decanter 95/100,
Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score
19.5/20, Tim Atkin 96/100

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15%
Carmenère, 7% Petit Verdot

Maturità: fino a 2035

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 22 Mesi in Barrique

**Gradazione
alcolica:** 13.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.