



## 2021 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Il preferito dai media specializzati internazionali

### Descrizione del vino:

Sin dalla sua prima annata, questo perfetto blend della modesta ma non meno notevole tenuta cilena Altair ha ottenuto regolarmente il massimo dei voti. I vigneti sono situati nella pittoresca zona pedemontana delle Ande. La valle è attraversata dal fiume Cachapoal, che porta brezze fresche a temperare il clima mediterraneo. Stelle sull'etichetta, sole in bottiglia!

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con note di viola. Una nota di liquirizia impreziosisce il naso molto cileno, con note di mora e ribes nero, seguite da sentori di cioccolato fondente e moka. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi di bacche nere piene di carattere e di bell'equilibrio, ciliegie e mirtilli, su note di crosta di pane ed erbe mediterranee; tannini vellutati e bella freschezza nel finale equilibrato.

### 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 pasticci 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:

Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2033

### Varietà d'uva:

73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0678421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sideral**

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc fino a 2033
<b>Maturità:</b>	Tradizionale
<b>Viticoltura:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Vinificazione:</b>	14.5 %
<b>Gradazione alcolica:</b>	
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.