



## 2019 Prelusion 1865

Valle del Maipo, Viña San Pedro

La novità più popolare del Cile

### Descrizione del vino:

La celebre novità cilena. Miscela di Cabernet dalla struttura ricca e dal sapore multistrato, proveniente dalla Valle del Maipo.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Naso tipico del Cabernet con accenti di bacche nere e rosse che ricordano mirtillo, lamponi e ribes nero, con una nota di fave di cacao tostate, eucalipto ed erbe mediterranee. L'attacco è intenso ma morbido, portato da aromi concentrati di bacche nere e tannini armoniosamente integrati. Bella dolcezza di frutto, intensità e grande lunghezza fino al finale persistente. Piacevole ora, lascia comunque intravedere un impressionante potenziale di invecchiamento.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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:

Maipo

### Produttore:

San Pedro

### Valutazioni:

Decanter 97/100, Score 19/20

### Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2035

### Varietà d'uva:

72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot

### Numero di articolo:

1264719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Prelusion 1865**

Valle del Maipo  
Viña San Pedro

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 97/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.