



2019 Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865, Valle del Lontué, Viña San Pedro

Il Cabernet di San Pedro di classe mondiale

Descrizione del vino:

La giovane enologa Andrea Calderón si è posta l'obiettivo di far conoscere in tutto il mondo l'enorme potenziale del paese vinicolo Cile e dei suoi vini di qualità. Con il suo autentico Cabernet Sauvignon proveniente da un vigneto storico con viti di oltre 70 anni, riesce ad esprimere in modo eccellente le condizioni climatiche uniche del Cile.

Nota di degustazione:

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase. Auch etwas Wachholder, Melasse und Cabernet-typische Würze von blondem Pfeifentabak, Zimtstange und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen verschwenderisch, samtig und mit vollreifem Tannin. Viel fruchtiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend. Gleichermassen Kraftvoll und finessenreich mit herrlichem Trinkfluss bis ins intensive Finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Curicó

Produttore:

San Pedro

Valutazioni:

Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1264519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865

Valle del Lontué

Viña San Pedro

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Cile |
| Valutazioni: | Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Maturità: | fino a 2033 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |