



2020 Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Descrizione del vino:

La giovane enologa Andrea Calderón seleziona ogni anno con la massima cura le uve provenienti dai migliori terroir del Cile e vinifica il suo capolavoro: il Master Blend. Ogni annata è adattata alle rispettive condizioni dell'anno e fa rivivere l'essenza delle varietà di uva e le condizioni climatiche uniche delle Ande in un vino autentico. La selezione 1865 è anche un'impressionante rappresentazione della ricchezza dei vitigni in Cile e quindi della diversità di questo Paese vinicolo.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un sentore di spezie calde e olive nere completa il seducente bouquet di bacche nere selvatiche e frutta a nocciolo rossa, con note di trucioli di cocco, pepe bianco e grafite. Il palato morbido e vellutato è caratterizzato da complessi aromi di frutta e tannini perfettamente integrati. Consistenza voluttuosa e opulenta, deliziosa dolcezza di frutta e discreti aromi tostati. Un'autentica cuvée cilena di impressionante intensità e concentrazione.

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

Produttore:

San Pedro

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec

Numero di articolo:

1264420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.