



## 2021 Carmenerere

Selected Vineyards 1865, Las Lagunas Valle de Colchagua, Viña San Pedro

Un magnifico esemplare della varietà di punta del Cile

### Descrizione del vino:

Un Carmenerere invecchiato in botte che fa apparire la magia della Valle di Colchagua nel bicchiere. Fruttato in modo ammaliante, piacevolmente affumicato e meravigliosamente morbido.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Naso esuberante di ciliegie nere e frutta a nocciolo, con un accenno di bacche di ginepro e petali di fiori secchi. Al palato è cesellato ed estremamente vellutato, con aromi di frutta nera, liquirizia, biscotti al cocco e grafite. Armonioso e pieno di carattere, con tannini vellutati. Un ventaglio di frutta e spezie delicate fino al 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:

Colchagua (discesa in corda doppia)

### Produttore:

San Pedro

### Valutazioni:

James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine Enthusiast 90/100

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2029

### Varietà d'uva:

100% Carmenère

### Numero di articolo:

1264321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Carmenere**

Selected Vineyards 1865  
Las Lagunas Valle de Colchagua  
Viña San Pedro

**Origine:** Cile  
**Valutazioni:** James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine Enthusiast 90/100  
**Varietà d'uva:** 100% Carmenère  
**Maturità:** fino a 2029  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.