



2021 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Il leggendario vino del Cile

Descrizione del vino:

Fantastico equilibrio e frutto generoso ed espressivo. Un must assoluto per intenditori e collezionisti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante dal disco al centro. Il delizioso naso rivela note di amarena, mirtillo e succo di sambuco, con delicate note floreali di viola e rosa. Seguono note di tabacco da pipa, eucalipto e legno di cedro, e un accenno di fave di moka e cacao. Al palato è sottile, raffinato e vellutato, con un'intensità e una profondità impressionanti. I tannini maturi e fini si fondono perfettamente con l'acidità croccante e la ricchezza degli aromi.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

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

Produttore: Almaviva

Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2037

Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo: 0111721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2037
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.