



2021 Tamblyn

Cabernet Shiraz Malbec Merlot, Langhorne Creek, Bremerton Wines

Da uno dei vigneti più rinomati dell’Australia

Descrizione del vino:

Il nome ricorda gli antenati inglesi della famiglia Bremerton – il Tamblyn è un rosso semplice con la potenza del Cabernet, completato da Shiraz, Merlot e Malbec. È di colore rosso intenso, quasi nero, con un aroma fine di prugna e cassis, frutta molto presente al palato, tannini setosi, un accenno di menta e cioccolato fondente, armonioso fino al lungo finale. Fa davvero venire voglia di un secondo bicchiere – un ottimo biglietto da visita da parte della "Chief Winemaker" Rebecca Wilson.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi potente con riflessi rubino. Tanti frutti neri maturi al naso e al palato: lamponi, mirtilli, prugne candite, legno di cedro e altri legni nobili. Molto fondente, il frutto è marcato, i tannini vellutati, perfettamente integrati e maturi. Freschezza persistente nonostante l'enorme densità e concentrazione. Il Tamblyn di Rebecca offre un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Abbinamenti:

Ideale con carni alla griglia, pasticci di carne e pasta alla bolognese, si abbina molto bene anche alla cucina tex-mex e alla pizza.

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:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Torrente Langhorne
Produttore:	Bremerton
Valutazioni:	J. Halliday 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8% Malbec, 7% Merlot
Numero di articolo:	0126521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tamblyn

Cabernet Shiraz Malbec Merlot
Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australia
Valutazioni: J. Halliday 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8%
Malbec, 7% Merlot
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.