



2021 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Il riferimento dell'Alto Cachapoal

Descrizione del vino:

Che ascesa! Fondata nel 2001, la cantina Altaïr è già un punto di riferimento in Cile. Questo successo è dovuto non solo agli eccezionali pendii dell'Alto Cachapoal, che a volte raggiungono gli 850 metri di altezza, ma anche alla competenza dell'enologo Marco Puyo, che in passato ha lavorato per le case Lafite Rothschild, William Fèvre e Casa Lapostolle...

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 |
| Sottoregione: | Cachapoal (discesa in corda doppia) |
| Produttore: | San Pedro |
| Valutazioni: | Descorchados 98/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Tim Atkin 97/100 |
| Vinificazione: | 22 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Varietà d'uva: | 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 0678521 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Cile |
| Valutazioni: | Descorchados 98/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Tim Atkin 97/100 |
| Varietà d'uva: | 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 22 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. |