



## 2021 Malbec

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un eccezionale Malbec cileno

### Descrizione del vino:

Polkura è il nome di una piccola collina all'interno del vigneto. Polkura significa "pietra gialla" nella lingua cilena Mapuche e si riferisce alle grandi quantità di granito giallo. Il granito decomposto conferisce al vino mineralità ed eleganza, mentre l'argilla gli conferisce corpo e struttura. Il clima temperato aggiunge spezie e fruttato. Il risultato è un vino fine, complesso, corposo e dall'ottimo equilibrio.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, con un centro quasi nero. Un naso meravigliosamente equilibrato e inebriante, con sfumature di frutti rossi e neri, prugne, amarene e ribes, con note di noce e cioccolato crémant e un accenno di scorza d'arancia. Molto denso e concentrato al palato, rivela grande eleganza; vellutato e potente, con tannini maturi e meravigliosamente morbidi. Vellutato e potente, con tannini maturi e meravigliosamente fusi e una bella interazione tra frutta e acidità. L'intensità degli aromi non vacilla mai, fino al finale persistente, segnato da moka e mandorla amara. Mostra un certo potenziale.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Cile
<b>Regione:</b>	Vallée Centrale
<b>Sottoregione:</b>	Colchagua (discesa in corda doppia)
<b>Produttore:</b>	Polkura
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0985821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malbec**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Origine:** Cile

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.