



2022 Carmenere

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

Superbo esempio del vitigno emblematico del Cile

Descrizione del vino:

Un Carmenère invecchiato in botte che esalta 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. 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:	Maipo
Produttore:	San Pedro
Valutazioni:	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2031
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Numero di articolo:	1264322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenere

Selected Vineyards 1865
Las Lagunas Valle de Colchagua
Viña San Pedro

Origine: Cile
Valutazioni: Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Carmenère
Maturità: da subito fino al 2031
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.