



2015 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno emblematico del Cile in tutta la sua perfezione

Descrizione del vino:

Eduardo Chadwick lo definisce il suo "vino di peluche". Un carattere vellutato e una grande espressività contraddistinguono questo grande Carmenère.

Nota di degustazione:

Rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Naso espressivo che ricorda il ribes nero e il sambuco nero, con sottili note di violetta, ma anche di cioccolato crémant e un tocco di cocco. Al palato, è elegante e vellutato, molto denso e ben strutturato, ritroviamo le note di bacche nere, così come alcuni toni di crosta di pane, molto esplosivo ed espressivo, il finale è lungo e intenso.

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:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	95% Carmenère, 5% Syrah
Numero di articolo:	0131015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Carmenère, 5% Syrah
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.