

Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Assemblage magistral du pionnier du Malbec

Beschreibung:

Der Familienbetrieb ist bereits seit 1935 im Weingeschäft und hat sich im Laufe der Zeit konsequent zu einem der Toperzeuger Chiles entwickelt. Dass neben Tradition Innovation eine der Triebfedern bei Viu Manent ist, bewies man auch mit der sensationellen Einführung des ersten chilenischen Malbecs. Der Vibo-Blend glänzt durch seinen cabernetgeprägten Charakter.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis dense, reflets grenat. Nez complexe et développé avec des notes de cerises, de prunes et de fleurs, mais aussi de nougat et de vanille. En bouche, cet assemblage séduit par la savante alternance de deux cépages prononcés, des notes de fruits noirs, mais aussi des arômes discrets de torréfaction, à la fois explosif et élégant, avec un corps puissant ; finale fraîche et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servier empfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Chili Sous-région: Col

Produzent: Valle de Colchagua **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec

Artikelnummer: 1043317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario Valle de Colchagua

Herkunft: Chili

Notation: Descorchados 95/100, Score 18/20 **Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec

A boire: jusqu'en 2026 **Weinbau:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.