



Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un assemblage chilien à base de 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 saturé, un peu plus clair sur le disque. Un bouquet très ouvert et voluptueux avec un fruit rouge, rappelant la framboise et la cerise, également quelques notes de viande séchée, un peu d'épices et du chocolat crémant. Attaque veloutée, laissant place à un fruit abondant et concentré, maintenant aussi des prunes dans une interaction onirique avec une fraîcheur juteuse; arômes toastés très agréables, qui s'intègrent bien à l'ensemble; finale expressive et très longue.

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).

Servierempfehlung:

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec

Artikelnummer: 1043318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chili
Notation:	Descorchados 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.