



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Delizia il palato e penetra nell'anima

Beschreibung:

Oltre 20 anni fa, le colline cilene dell'Alta Cachapoal sono state piantate con nuove viti per fornire un terroir a Sideral. Gli appezzamenti godono di un clima mediterraneo temperato con brezze fresche e sono irrigati dal fiume Cachapoal. Gabriel Mustakis, enologo con esperienza internazionale, ha dato la sua impronta a Sideral. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni e il vino viene poi affinato in barrique.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo con riflessi violacei. Alcune note floreali impreziosiscono il bouquet aperto di mirtilli e ribes nero, con note di torrone, cioccolato crémant e vaniglia bourbon al retrogusto. L'attacco morbido e incredibilmente vellutato lascia il posto ad aromi di bacche scure marcatamente fruttate, ora anche con note di mora e di cacao, con tannini troppo maturi a sostegno; molto potente e succoso ben oltre la metà del palato; finale molto lungo e stimolante.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e spezzatino di manzo. Lo si apprezzerà anche con il mais gratinato, il pollo o i pasticci di carne.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Cile

Appellation: Rap

Produttore: Viña San Pedro

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Caberne

Artikelnnummer: 0678419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Valutazioni: Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.