



EPU

Viña Almariva

Il meglio delle due culture da Almariva

Descrizione:

Nel 1997, la baronessa Philippine de Rothschild e Eduardo Guisasti Tagle hanno firmato un accordo di collaborazione per creare un grande vino franco-cileno chiamato Almariva. Almariva è prodotto con i classici vitigni bordolesi, tra cui predomina il Cabernet Sauvignon. Almariva è una miscela riuscita di due culture. Il Cile apporta i suoi terreni, il suo clima e i suoi vigneti, mentre la Francia apporta il suo know-how enologico e la sua tradizione.

Profilo aromatico:

Rubino intenso con riflessi granati. Bouquet aperto, molto cileno, con aromi di bacche nere e ribes nero e chiare note di spezie e tostatura. Magnifica concentrazione al palato, con aromi tipici del Cabernet Sauvignon che nascondono una solida struttura e una piacevole freschezza, che si sviluppano gradualmente in note di caramello e cioccolato; i tannini maturi portano a un lungo finale.

Ideale con:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Cile

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 3% Merlot

Numero articolo: 0821123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

EPU

Viña Almaviva

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Jane Anson 90/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	82% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 3% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.