



## Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

L'enologo Paul Hobbs ha consigliato alla proprietà

### Beschreibung:

Non ci è voluto molto perché la piccola ma notevole tenuta Altaïr si ritagliasse un posto tra i punti di riferimento del Cile. I vigneti da cui si ricava il famoso blend Sideral sono situati nella superba zona pedemontana delle Ande, a un'altitudine compresa tra i 650 e gli 850 metri. La valle è attraversata dal fiume Cachapoal, che porta fresche brezze ad addolcire il clima mediterraneo perfettamente equilibrato. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni. Il prestigioso consulente della tenuta è nientemeno che Paul Hobbs, più volte nominato personaggio dell'anno da Robert Parker.

### Degustationsnotiz:

Rosso cremisi saturo con note di viola. Una nota di liquirizia impreziosisce il naso molto cileno, con note di mora e ribes nero, seguite da sentori di cioccolato fondente e moka. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi di bacche nere piene di carattere e di bell'equilibrio, ciliegie e mirtilli, su note di crosta di pane ed erbe mediterranee; tannini vellutati e bella freschezza nel finale equilibrato.

### 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

**Produzent:** Viña San Pedro

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 58% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Carmenère, 8% Petit Verdot, 4% Cabern

**Artikelnummer:** 0678423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sideral

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Herkunft:**

Cile

**Valutazioni:**

Descorchados 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

**Varietà d'uva:**

58% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Carmenère, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

**Da bere:**

da subito fino al 2035

**Weinbau:**

Tradizionale

**Allevamento:**

18 Mesi in barrique

**Vol. alcolici:**

14.5%

**Servier:**

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