



Rocas de Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Coltivato su pietra, creato per grandi momenti

Beschreibung:

Rocas de Seña è l'interpretazione moderna e pronta da bere del leggendario Seña, caratterizzata dalla visione di Eduardo Chadwick di affermare i vini cileni tra i migliori al mondo. Prende il nome dai terreni rocciosi della valle dell'Aconcagua e unisce la forza delle Ande alla freschezza del Pacifico: vinificato con vitigni bordolesi e mediterranei e affinato per 18 mesi in rovere francese, questo secondo vino si presenta con grande personalità e con l'equilibrio tipico dell'annata 2023 tra intensità ed eleganza.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Ideale con il rack of lamb, l'entrecôte e le melanzane alla griglia. Si armonizza perfettamente con empanadas de queso, pastel de choclo e asado.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Viña Seña

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit V. Mourvèdre

Artikelnummer: 1410623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rocas de Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Cile |
| Valutazioni: | James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, Tim Atkin 94/100 |
| Varietà d'uva: | 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 4% Mourvèdre |
| Da bere: | da subito fino al 2035 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 18 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |