



Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

Un blend vellutato di Malbec dall'eleganza tipica degli altipiani

Descrizione:

Clos de los Siete nasce negli anni '90 come progetto di Michel Rolland. Il suo obiettivo era quello di creare un blend di diverse varietà di uve che emanasse maggiore complessità, personalità ed equilibrio rispetto ad altri vini argentini simili. Perfetto per accompagnare una succulenta bistecca, Clos de los Siete è un must per gli amanti della griglia!

Profilo aromatico:

Rosso cremisi potente fino al disco. Un naso incantevole di frutti di bosco neri e torta di ciliegie, con sottili note di timo e tabacco da pipa. Esplosivo ma vellutato al palato, rivela aromi di gelatina di more e mirtilli, con discrete sfumature tostate che rivestono armoniosamente il generoso frutto, oltre a note di baccello di vaniglia, cocco grattugiato e lampone nero. Finale intenso ed espressivo, di grande lunghezza.

Ideale con:

Ideale per accompagnare arrosti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

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: Argentina

Produttore: Michel Rolland

Allevamento: 11 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Verdot

Numero articolo: 0627522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 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.