



## Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Il leggendario vino del Cile

### **Beschreibung:**

Almaviva è una pietra miliare della viticoltura cilena, nata dalla collaborazione tra il barone Philippe de Rothschild e Concha y Toro. Questo iconico blend bordolese proviene da Puente Alto, uno dei vigneti più rinomati del Sud America, dove i venti freschi delle Ande, le grandi escursioni termiche e i terreni sassosi creano le condizioni ideali per il Cabernet Sauvignon & Co. Raccolto accuratamente a mano, vinificato in base alla provenienza delle singole parcelle e affinato in rovere francese, Almaviva unisce l'eleganza dei nobili Bordeaux alla potente profondità del Cile. Il risultato è un vino dalla struttura aristocratica, con frutti scuri, tannini finemente levigati e una lunghezza impressionante.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino brillante dal disco al centro. Il delizioso naso rivela note di amarena, mirtillo e succo di sambuco, con delicate note floreali di viola e rosa. Seguono note di tabacco da pipa, eucalipto e legno di cedro, e un accenno di fave di moka e cacao. Al palato è sottile, raffinato e vellutato, con un'intensità e una profondità impressionanti. I tannini maturi e fini si fondono perfettamente con l'acidità croccante e la ricchezza degli aromi.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Produttore:** Ph.de Rothschild-Concha y Toro

**Allevamento:** 20 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0111721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Almaviva**

Viña Almaviva  
Ph.de Rothschild-Concha y Toro

**Herkunft:** Chile  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100  
**Varietà d'uva:** 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2037  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 20 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**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.