



El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Un blend molto interessante di Errázuriz

Beschreibung:

Con El Parrón, il suo blend a base di Cabernet Sauvignon, il capo enologo di Errázuriz, Francisco Baettig, ha dimostrato un talento senza pari nel creare un vino rosso cileno che promette grandi piaceri. Questo vino per tutte le occasioni deve il suo immancabile successo all'armoniosa combinazione di un bel frutto, una sottile nota legnosa e una notevole struttura. Un vero valore cileno.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet espressivo di frutti di bosco scuri che ricordano mirtilli maturi, ribes nero e brownie, con una marcata nota pepata e un accenno di malto e caramello. Al palato è equilibrato e intenso, gli aromi del naso sono confermati, anche con note di cioccolato, i tannini maturi sono perfettamente integrati; sul finale la bella nota di freschezza bilancia bene il frutto.

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: Valle de Rapel

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Sauvignon, 3% Carignan

Artikelnummer: 0455019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.