



El Parrón Reserva

Winemaker's Blend, Valle de Colchagua, Viña Errázuriz

Un blend di Cabernet cuvée Réserve di Errázuriz

Beschreibung:

Con El Parrón, un blend a base di Cabernet-Sauvignon, il capo enologo di origine svizzera Francisco Baettig dimostra tutta la sua abilità nel produrre un vino rosso cileno che è un vero e proprio dissetante. Questo vino per tutte le occasioni deve il suo successo ininterrotto al suo bel fruttato in perfetta armonia con una sottile nota legnosa e alla sua potente struttura. Un armonioso blend cileno con una struttura fine e una chiara nota legnosa.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso fino al disco. Un bouquet aperto di bacche scure che ricorda le more dolci, il ribes nero e il brownie, con chiare sfumature pepate e un accenno di ginepro. Gli aromi del naso sono confermati al palato, equilibrato e intenso, con note di cedro e pan di zenzero; tannini molto maturi e perfettamente integrati; sul finale, una bella freschezza accompagna discrete note di vaniglia e caramello.

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: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produzent: Valle de Colchagua

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Carignan

Artikelnummer: 0455020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend
Valle de Colchagua

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.