



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Parker definisce il miglior vino del Cile

Beschreibung:

Il Seña è una delle icone del vino cileno, coltivato in una fantastica posizione collinare, vinificato secondo le linee guida biodinamiche, da una delle principali cantine cilene.

Degustationsnotiz:

Rubino concentrato con sfumature violacee. Bouquet fruttato di lampone e ribes nero, con sentori di menta e cioccolato amaro. Magnifica concentrazione e sorprendente complessità di aromi, con frutti rossi e neri che si mescolano a marcate note speziate; i tannini sono fini e fusi, la struttura imponente e il corpo solido; finale molto lungo e persistente, su una piacevole nota di freschezza. Una Seña con un immenso potenziale di invecchiamento.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produttore: Viña Seña

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Valutazioni: James Suckling 99/100, Falstaff 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2028
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 22 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.