



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

97 punti per questo vino iconico

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 denso, quasi cremisi. Il bouquet rivela profumi di lamponi e mirtilli con una nota di petali di rosa essiccati, liquirizia e timo. Una bella freschezza sottolinea il palato con aromi di bacche nere, questa volta più ribes nero; a metà palato, le note di terroir che ricordano la grafite sono chiaramente rivelate; questo è un vino di bella purezza, solido nella struttura e che mostra un bel potenziale sul lungo finale.

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

Produrent: Viña Seña

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.