



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Edizione limitata per celebrare i 25 anni di Seña

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:

Rosso rubino concentrato, con disco leggermente più chiaro. Frutti opulenti di ciliegia e ribes nero, con note di menta, moka e cioccolato fondente. Impressionante per la sua concentrazione e per la sorprendente diversità di aromi, è caratterizzato da frutti rossi e neri, con note speziate e deliziosi tannini maturi; struttura imponente e corpo fermo; molto lungo e persistente con una piacevole freschezza sul 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

Produzent: Viña Seña

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile
Valutazioni: Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2033
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.