



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Di Eduardo Chadwick, pioniere in 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:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Il naso si rivela gradualmente: prugne e lamponi, con note di legni pregiati, pepe nero e vaniglia. La proverbiale eleganza di Seña si rivela al palato, dominato da frutta rossa con sentori di ribes nero e liquore di ciliegia, reglisse e caramello, su una nota di ginepro; elegante e molto armonioso, concentrato nel seducente finale che promette un grande potenziale.

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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produttore: Viña Seña

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile

Valutazioni: James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot

Da bere: da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.