



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Punteggio supremo per l'icona cilena di Eduardo Chadwick

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 intenso, brillante dal disco al centro. Il naso, piacevolmente complesso, rivela gradualmente sfumature di ciliegie nere e rosse, frutta a nocciolo e legni pregiati, con note ariose di fiori, lavanda e spezie esotiche. La consueta eleganza e classe di Seña sono evidenti al palato, con tannini cesellati e una struttura seducente. Armonia e magnifica freschezza fino al complesso 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

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2036
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.