



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

Produrent: Viña Seña

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Cile

Valutazioni: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95/100, Drinks Business 97/100, Decanter 99/100, Jane Anson 95/100, Parker 97/100, Score 19.5/20

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot

Da bere: da subito fino al 2037

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

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.