



## Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno simbolo del Cile in forma smagliante

### **Beschreibung:**

Le uve del Carmenère Alto provengono dallo stesso vigneto del Max Reserva, nella valle dell'Aconcagua. Il clima mite e temperato e la composizione dei terreni conferiscono al Carmenère un fruttato equilibrato. L'enologo Francisco Baettig ha prodotto un vino elegante, invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese.

### **Degustationsnotiz:**

Colore viola scuro. Al naso domina la frutta nera, con note che ricordano il ribes nero e il mirtillo, con sentori di pepe, cioccolato cremoso e un pizzico di curry. Al palato è molto fondente, con aromi fruttati che si fondono magnificamente con note tostate e finemente speziate, melassa, cioccolato cremoso e pane integrale; tannini maturi e vellutati; finale molto lungo e inebriante.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e spezzatino di manzo. Lo si apprezzerà anche con il mais gratinato, il pollo o i pasticci di carne.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Cile

**Appellation:** Vallée d'Aconcagua

**Produttore:** Viña Errázuriz

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Carmenère

**Artikelnummer:** 0641916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carmenère
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.