



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:

Porpora fino al disco. Naso aristocratico di ciliegie nere e ribes nero, oltre a pepe, liquirizia e moka. Suntuosa densità al palato, ancora una volta segnata da bacche nere, con una nota leggermente salata, molta succosità e deliziosi aromi tostati; finale potente ma elegante.

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

Produzent: Viña Errázuriz

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Carmenère

Artikelnummer: 0641922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.