

Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Delizia il palato e penetra nell'anima

Beschreibung:

Oltre 20 anni fa, le colline cilene dell'Alta Cachapoal sono state piantate con nuove viti per fornire un terroir a Sideral. Gli appezzamenti godono di un clima mediterraneo temperato con brezze fresche e sono irrigati dal fiume Cachapoal. Gabriel Mustakis, enologo con esperienza internazionale, ha dato la sua impronta a Sideral. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni e il vino viene poi affinato in barrique.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Ribes nero e mirtillo al naso fragrante, con note di torrone e cioccolato crémant e un delicato sentore di erbe selvatiche. Attacco morbido e incredibilmente vellutato, che lascia il posto a un frutto espressivo che ricorda i frutti di bosco, con note di cacao e baccelli di vaniglia, sottolineato da tannini maturi; molto potente e aromatico ben oltre la metà del palato, finale emozionante e molto cileno.

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: Rap

Produzent: Viña San Pedro **Allevamento:** 12 Mesi in barrique **Viticoltura:** Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Caberne

Artikelnummer: 0678420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal Viña San Pedro

Herkunft: Cile

Valutazioni: James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score

18.5/20, Tim Atkin 93/100

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit

Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

Da bere: da subito fino al 2032

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.