

## **Sideral**

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un bestseller cileno per le occasioni speciali

#### Beschreibung:

Sin dalla sua prima annata, questo perfetto blend della modesta ma non meno notevole tenuta cilena Altair ha ottenuto regolarmente il massimo dei voti. I vigneti sono situati nella pittoresca zona pedemontana delle Ande. La valle è attraversata dal fiume Cachapoal, che porta fresche brezze a temperare il clima mediterraneo. Stelle sull'etichetta, sole in bottiglia!

#### Degustationsnotiz:

Rosso cremisi saturo con note di viola. Una nota di liquirizia impreziosisce il naso molto cileno, con note di mora e ribes nero, seguite da sentori di cioccolato fondente e moka. L'attacco molto morbido lascia spazio ad aromi di bacche nere piene di carattere e di bell'equilibrio, ciliegie e mirtilli, su note di crosta di pane ed erbe mediterranee; tannini vellutati e bella freschezza nel finale equilibrato.

#### 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:** 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Caberne

Artikelnummer: 0678421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Sideral**

Valle del Cachapoal Viña San Pedro

Herkunft: Cile

Valutazioni: Descorchados 95/100, James Suckling 94/100,

Score 18.5/20

Varietà d'uva: 73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9%

Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet

rand

**Da bere:** da subito fino al 2033

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

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

essere decantato.