



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

L'enologo Paul Hobbs ha consigliato alla proprietà

Beschreibung:

Non ci è voluto molto perché la piccola ma notevole tenuta Altaïr si ritagliasse un posto tra i punti di riferimento del Cile. I vigneti da cui si ricava il famoso blend Sideral sono situati nella superba zona pedemontana delle Ande, a un'altitudine compresa tra i 650 e gli 850 metri. La valle è attraversata dal fiume Cachapoal, che porta fresche brezze ad addolcire il clima mediterraneo perfettamente equilibrato. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni. Il prestigioso consulente della tenuta è nientemeno che Paul Hobbs, più volte nominato personaggio dell'anno da Robert Parker.

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

Produsent: Viña San Pedro

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

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

Artikelnummer: 0678422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 96/100, James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc
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.