



Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un blend magistrale dal pioniere del Malbec

Beschreibung:

Der Familienbetrieb ist bereits seit 1935 im Weingeschäft und hat sich im Laufe der Zeit konsequent zu einem der Toperzeuger Chiles entwickelt. Dass neben Tradition Innovation eine der Triebfedern bei Viu Manent ist, bewies man auch mit der sensationellen Einführung des ersten chilenischen Malbecs. Der Vibo-Blend glänzt durch seinen cabernetgeprägten Charakter.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino denso con riflessi granati. Naso complesso e ben sviluppato, con note di ciliegia, prugna e fiori, oltre a torrone e vaniglia. Al palato, questo blend seduce con la sapiente alternanza di due vitigni pronunciati, note di frutta nera, ma anche discreti aromi di tostatura, allo stesso tempo esplosivo ed elegante, con un corpo potente; finale fresco e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Cile

Appellation: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore: Valle de Colchagua

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec

Artikelnummer: 1043317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.