



Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un blend cileno di uve 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 saturo, un po' più chiaro sul disco. Bouquet molto aperto e voluttuoso, con frutti rossi che ricordano il lampone e la ciliegia, ma anche note di carne secca, un po' di spezie e cioccolato crémant. Attacco vellutato, che lascia il posto a frutta abbondante e concentrata, ora anche prugne, in un gioco onirico con la freschezza succosa; aromi tostati molto piacevoli, che si integrano bene con l'insieme; finale espressivo e molto lungo.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec

Artikelnummer: 1043318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.