



Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Uno dei Carmenère più apprezzati del millennio

Descrizione:

Profilo aromatico:

Viola con riflessi violacei. Tanti frutti rossi, lamponi e marmellata di mirtilli rossi, ma anche erbe selvatiche e note di cioccolato in un naso incantevole. Attacco molto elegante, che lascia spazio ad aromi molto morbidi e setosi di frutti rossi e neri, ma anche di pepe nero e una nota di chiodi di garofano, tannini vellutati; finale chiaro ed espressivo che promette un impressionante potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Cile

Denominazione: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore: Viña Viu Manent

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2028

Uva: 90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot

Numero articolo: 1043417

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Carménère El Incidente

Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Paese di origine: Cile
Valutazioni: Descorchados 96/100, Score 18.5/20
Uva: 90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot
Maturità di degustazione: pronto fino al 2028
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.