



## Carmenere

Selected Vineyards 1865, Las Lagunas Valle de Colchagua, Viña San Pedro

Superbo esempio del vitigno emblematico del Cile

### **Beschreibung:**

Un Carmenère invecchiato in botte che esalta la magia della Valle di Colchagua nel bicchiere. Fruttato in modo ammaliante, piacevolmente affumicato e meravigliosamente morbido.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Naso esuberante di ciliegie nere e frutta a nocciolo, con un accenno di bacche di ginepro e petali di fiori secchi. Al palato è cesellato ed estremamente vellutato, con aromi di frutta nera, liquirizia, biscotti al cocco e grafite. Armonioso e pieno di carattere, con tannini vellutati. Frutta e spezie delicate fino al finale.

### **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:** Mai

**Produttore:** Las Lagunas Valle de Colchagua

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2031

**Varietà d'uva:** 100% Carmenère

**Artikelnummer:** 1264322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Carmenere

Selected Vineyards 1865  
Las Lagunas Valle de Colchagua

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Cile                                                              |
| <b>Valutazioni:</b>   | Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Carmenère                                                    |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2031                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |