



Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Una miscela autentica che riflette la diversità del Cile

Beschreibung:

Andrea Calderón seleziona con cura le uve dei migliori terroir cileni per produrre i suoi capolavori. Ogni annata riflette le condizioni particolari dell'anno e mette in risalto la tipicità dei vitigni. La selezione 1865 illustra perfettamente la ricchezza dei vitigni cileni. Il Master Blend è all'altezza del suo nome. Questa cuvée complessa e opulenta seduce con le sue calde note speziate e gli aromi di frutta nera.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un sentore di spezie calde e olive nere completa il seducente bouquet di bacche nere selvatiche e frutta a nocciolo rossa, con note di trucioli di cocco, pepe bianco e grafite. Il palato morbido e vellutato è caratterizzato da complessi aromi di frutta e tannini perfettamente integrati. Consistenza voluttuosa e opulenta, deliziosa dolcezza di frutta e discreti aromi tostati. Un'autentica cuvée cilena di impressionante intensità e concentrazione.

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

Produttore: Viña San Pedro

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% M

Artikelnummer: 1264420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.