



Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865, Valle del Lontué, Viña San Pedro

Il Cabernet di Andrea Calderón dalle vigne più antiche del Cile

Beschreibung:

La giovane enologa Andrea Calderón si è posta l'obiettivo di far conoscere al mondo l'enorme potenziale viticolo del Cile e la qualità dei suoi vini. Da un vigneto storico con viti di oltre 70 anni, il suo Cabernet Sauvignon rivela l'autentica espressione delle condizioni climatiche uniche del Cile.

Degustationsnotiz:

Porpora brillante dal disco al centro. Naso complesso di frutti neri selvatici, more e ribes, con note di ginepro, melassa e le spezie tipiche del Cabernet, tabacco biondo, cannella e un accenno di eucalipto. Al palato è generoso e vellutato, con tannini maturi. Estratto molto fruttato nel palato medio compatto, che rivela enormi riserve. Fluidità, potenza e raffinatezza fino al finale intenso.

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: Curi

Produzent: Valle del Lontué

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1264519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865
Valle del Lontué

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.