



2016 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Fruttato, speziato e fine

Descrizione del vino:

Il proprietario ed enologo di Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ex Errázuriz), è interamente dedicato al Syrah: "Amo la fragranza del Syrah del Vecchio Mondo, le sue esplosive note pepate e il carattere floreale, ma anche la sua struttura densa, che si sviluppa solo in un clima caldo".

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi granati. Il pepe nero tipico del Syrah impreziosisce un naso accattivante di ciliegie nere, ribes nero e liquirizia, con un accenno di spezie esotiche e vaniglia. Al palato domina la frutta nera concentrata, con una piacevole acidità che fornisce freschezza ed equilibrio, tannini splendidamente maturi e deliziose note di cioccolato cremoso e fumo sul finale complesso e leggermente minerale.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

CL

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore:

Polkura

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Numero di articolo:

0671716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Varietà d'uva:	96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.