



2017 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un blend magistrale dal pioniere del Malbec

Nota di degustazione:

Rosso rubino denso con riflessi granati. Naso complesso e ben sviluppato, con note di ciliegia, prugna e fiori, oltre a torrone e vaniglia. Al palato, questo blend seduce con la sapiente alternanza di due vitigni pronunciati, note di frutta nera, ma anche discreti aromi di tostatura, allo stesso tempo esplosivo ed elegante, con un corpo potente; finale fresco e persistente.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore:

Viu Manent

Valutazioni:

Descorchados 95/100, Score 18/20

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec

Numero di articolo:

1043317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Origine:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.