



2019 Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un Syrah che non ha bisogno di irrigazione

Descrizione del vino:

Secano è senza dubbio uno dei progetti più interessanti del Cile. Un Syrah che non richiede alcun tipo di irrigazione. Quando il vigneto è stato piantato nella remota valle di Marchigue, è stata data grande importanza alla perfetta preparazione del terreno, in modo che le radici potessero attecchire in profondità e trarre da esso le proprie sostanze nutritive.

Nota di degustazione:

Colore rubino con accenti violacei. Un naso splendidamente profumato che ricorda i mirtilli, il ribes nero, il crémant al cioccolato e il pepe nero, seguito da una nota di torrone. Tanta fusione nell'attacco, che lascia il posto a un frutto esplosivo che si sviluppa rapidamente, ora anche ciliegie nere e un accenno di tè di Ceylon, su belle note tostate e un po' di chiodi di garofano; persistenza aromatica nel potente finale, belle riserve.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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 96/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

80% Syrah, 10% Grenache Noir, 5% Carignan

Numero di articolo:

0888819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	80% Syrah, 10% Grenache Noir, 5% Carignan
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.