



## 2019 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno premium del Cile in forma smagliante

### Descrizione del vino:

Le uve del Carmenère Alto provengono dallo stesso vigneto del Max Reserva, nella valle dell'Aconcagua. Il clima mite e temperato e la composizione del terreno conferiscono al Carmenère un fruttato ben equilibrato. Francisco Baettig, enologo di Errázuriz, è responsabile di questo elegante vino, che è stato affinato per 14 mesi in botti di rovere francese.

### Nota di degustazione:

Rosso porpora concentrato, che si schiarisce al disco. Una nota di crosta di pane esalta il naso espressivo, che ricorda prugne, ciliegie e torrone. Al palato è molto vellutato e concentrato, con molta sostanza, i sapori di frutta rossa sono confermati e si combinano con i bei profumi tostati, nel complesso un bell'insieme; molto espressivo, con tannini morbidi; finale fruttato e persistente.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e stufato di manzo. Lo si apprezzerà anche con i gratinati di carne, il pollo e i pasticcini di carne.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	CL
<b>Regione:</b>	Regione dell'Aconcagua
<b>Sottoregione:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Produttore:</b>	Errázuriz
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carmenère
<b>Numero di articolo:</b>	0641919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Carmenère Aconcagua Alto**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	CL
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Carmenère
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.