



2021 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno di prestigio del Cile in forma smagliante

Descrizione del vino:

Le uve per il Carmenère Alto provengono dal vigneto Max nella Valle dell'Aconcagua. Un clima uniforme e caldo e le condizioni del terreno adeguate garantiscono un frutto equilibrato del Carmènere con una maturazione ottimale. 14 mesi in barrique francesi conferiscono al vino un'ulteriore nobiltà.

Nota di degustazione:

Porpora fino al disco. Naso aristocratico di ciliegie nere e ribes nero, oltre a pepe, liquirizia e moka. Suntuosa densità al palato, ancora una volta segnata da bacche nere, con una nota leggermente salata, molta succosità e deliziosi aromi tostati; finale potente ma elegante.

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 pasticci di carne.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet

Numero di articolo:

0641921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.