



## 2020 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Riflette il suo terroir in tutte le sue sfaccettature

### Descrizione del vino:

Il Cabo de Hornos è molto popolare in Cile ed è anche il vino più emblematico del Paese. Le uve di questo Cabernet Sauvignon di culto provengono da tre eccellenti terroir vulcanici della Valle di Cachapoal e il vino viene affinato nelle migliori botti di rovere francese.

### Nota di degustazione:

Potente cremisi fino al disco. Naso tipico del Cabernet Sauvignon, caratterizzato da ribes nero e more con note di moka, pepe e cioccolato cremoso. Al palato è intenso ma molto elegante, con aromi concentrati di bacche rosse e nere, dove si uniscono tannini finissimi e belle note tostate, molto equilibrato e potente; finale lungo e fine, con una struttura fine e un magnifico potenziale di invecchiamento.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Cile
<b>Regione:</b>	Vallée Centrale
<b>Sottoregione:</b>	Curicó
<b>Produttore:</b>	San Pedro
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Descorchados 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0150620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Descorchados 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.