2020 Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Descrizione del vino:
La giovane enologa AndreaCalderón seleziona ogni anno con la massima cura le uve provenienti dai migliori terroir del Cile e vinifica il suo capolavoro: il MasterBlend. Ogni annata è adattata alle rispettive condizioni dell'anno e fa rivivere l'essenza delle varietà di uva e le condizioni climatiche uniche delle Ande in un vino autentico. La selezione 1865 è anche un'impressionanterappresentazione della ricchezza dei vitigni in Cile e quindi delladiversità di questo Paese vinicolo.

Nota di degustazione:
Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un sentore di spezie calde e olive nere completa il seducente bouquet di bacche nere selvatiche e frutta a nocciolo rossa, con note di trucioli di cocco, pepe bianco e grafite. Il palato morbido e vellutato è caratterizzato da complessi aromi di frutta e tannini perfettamente integrati. Consistenza voluttuosa e opulenta, deliziosa dolcezza di frutta e discreti aromi tostati. Un’autentica cuvée cilena di impressionante intensità e concentrazione.

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:	CL
Produttore:	San Pedro
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec
Numero di articolo:	1264420

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch