



2020 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

La libertà di Lapostolle

Descrizione del vino:

Il Clos Apalta è un blend di lunga durata e di grande struttura della denominazione Apalta. Il Carmenère costituisce la maggior parte dei vitigni, seguito dal Cabernet Sauvignon e dal Merlot. Invecchiato per oltre due anni in botti francesi, il Clos Apalta ha un magnifico aroma di tostatura.

Nota di degustazione:

Un naso sorprendente di bacche schiacciate, fiori freschi, legno di sandalo e un pizzico di polvere di vite. Anche olive nere. Molto complesso. Corposo, con un bel palato denso di more, cioccolato, noci e scatola di sigari. Lunghezza e calma fantastiche. I tannini scivolano sul palato. Molto strutturato. Il vino più classicamente strutturato qui. Dura qualche minuto. - James Suckling

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.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore:

Lapostolle

Valutazioni:

James Suckling 99/100, Score 19/20

Vinificazione:

27 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0124720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Origine: Cile
Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot, 2% Petit Verdot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 27 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.