



2021 EPU

Viña Almaviva

Il meglio di due culture

Descrizione del vino:

Nel 1997, la baronessa Philippine de Rothschild e Eduardo Guisasti Tagle hanno firmato un accordo di collaborazione con l'obiettivo di creare un grande vino franco-cileno chiamato Almaviva. Almaviva è prodotto con le classiche varietà bordolesi, in cui predomina il Cabernet Sauvignon. Almaviva è l'incontro riuscito di due culture. Il Cile contribuisce con il suo suolo, il suo clima e i suoi vigneti, mentre la Francia apporta la sua esperienza e la sua tradizione enologica.

Nota di degustazione:

Rubino intenso con riflessi granati. Un bouquet aperto, molto cileno, con aromi di bacche nere e ribes nero e spiccate note di spezie e tostatura. Magnifica concentrazione al palato, con aromi tipici del Cabernet Sauvignon che nascondono una solida struttura e una piacevole freschezza, che si sviluppano gradualmente in note di caramello e cioccolato; i tannini maturi portano a un lungo finale.

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
Produttore:	Almaviva
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Numero di articolo:	0821121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

EPU

Viña Almaviva

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.