



2021 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

L'icona cilena di Eduardo Chadwick con il massimo dei voti

Descrizione del vino:

Un vino assolutamente sublime proveniente da una delle migliori tenute cilene, prodotto in modo biodinamico dal capo enologo Francisco Baettig.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, brillante dal disco al centro. Il naso, piacevolmente complesso, rivela gradualmente sfumature di ciliegie nere e rosse, frutta a nocciolo e legni pregiati, con note ariose di fiori, lavanda e spezie esotiche. La consueta eleganza e classe di Seña sono evidenti al palato, con tannini cesellati e una struttura seducente. Armonia e magnifica freschezza fino al complesso 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:

CL

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Viña Seña

Valutazioni:

James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

Vinificazione:

22 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot

Numero di articolo:

0597321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.