



2021 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

L'orgoglio del Cabernet di Viña San Pedro

Descrizione del vino:

Le uve altamente limitate di questo cult Cabernet Sauvignon provengono da viti di oltre 25 anni da tre eccellenti terroir vulcanici della Valle di Cachapoal. Questo potente Cabernet Sauvignon è un omaggio agli esploratori del Capo Horn cileno. È invecchiato nelle migliori barrique francesi.

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.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Curicó
Produttore:	San Pedro
Valutazioni:	Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0150621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.