



2022 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno simbolo del Cile in forma smagliante

Descrizione del vino:

Le uve del Carmenère Alto provengono dallo stesso vigneto del Max Reserva, nella valle dell'Aconcagua. Il clima mite e temperato e la composizione dei terreni conferiscono al Carmenère un fruttato equilibrato. L'enologo Francisco Baettig ha prodotto un vino elegante, invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Porpora fino al disco. Naso aristocratico di ciliegie nere e ribes nero, oltre a pepe, liquirizia e moka. Suntuosa densità al palato, ancora una volta segnata da bacche nere, con una nota leggermente salata, molta succosità e deliziosi aromi tostati; finale potente ma elegante.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e spezzatino di manzo. Lo si apprezzerà anche con il mais gratinato, il pollo o i pasticci di carne.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2031
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Numero di articolo:	0641922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	da subito fino al 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.