



## 2022 EPU

Viña Almaviva

Il meglio di due culture

### Descrizione del vino:

Nel 1997, la baronessa Philippine de Rothschild e Eduardo Guisastagi 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:

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Varietà d'uva:

84% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 3% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0821122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **EPU**

Viña Almaviva

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 3% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.