



2022 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Parker definisce il miglior vino del Cile

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:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Viña Seña
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Parker 97/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2037
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot
Numero di articolo:	0597322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Parker 97/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot
Maturità:	da subito fino al 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.