



## 2022 Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

**Nota di degustazione:**

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un sentore di spezie calde e olive nere completa il seducente bouquet di bacche nere selvatiche e frutta a nocciolo rossa, con note di trucioli di cocco, pepe bianco e grafite. Il palato morbido e vellutato è caratterizzato da complessi aromi di frutta e tannini perfettamente integrati. Consistenza voluttuosa e opulenta, deliziosa dolcezza di frutta e discreti aromi tostati. Un'autentica cuvée cilena di impressionante intensità e concentrazione.

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

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

**Paese d'origine:** Cile

**Produttore:** San Pedro

**Valutazioni:** Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah

**Numero di articolo:** 1264422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Master Blend

Selected Blend 1865  
Viña San Pedro

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.