



## 2015 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno emblematico del Cile in tutta la sua perfezione

### Descrizione del vino:

Eduardo Chadwick lo definisce il suo "vino di peluche". Un carattere vellutato e una grande espressività contraddistinguono questo grande Carmenère.

### Nota di degustazione:

Rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Naso espressivo che ricorda il ribes nero e il sambuco nero, con sottili note di violetta, ma anche di cioccolato crémant e un tocco di cocco. Al palato, è elegante e vellutato, molto denso e ben strutturato, ritroviamo le note di bacche nere, così come alcuni toni di crosta di pane, molto esplosivo ed espressivo, il finale è lungo e intenso.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	CL
<b>Regione:</b>	Regione dell'Aconcagua
<b>Sottoregione:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Produttore:</b>	Errázuriz
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Carmenère, 5% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0131015

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Kai Carmenere**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	CL
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Carmenère, 5% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.