



ACQUISTATO IL

Dos Almas Carmenere Reserva Colchagua Valley

2018

Un vino ricco e speziato da uve Carmenère



Svinando

Un vino interessante, capace di attirare le attenzioni di diversi appassionati. Prodotto con uve Carmenère in purezza, proviene dalla Valle de Colchagua, dove i suoli sassosi garantiscono un perfetto substrato per questa varietà. Si vendemmia tra aprile e maggio, solo quando l'uva si trova in condizioni ottimali di maturazione. Dopo la vinificazione, segue un periodo di affinamento in botti di rovere francese per 10 mesi a cui seguono almeno altri 3 mesi in bottiglia. Nel bicchiere, un colore rosso rubino scuro. Al naso è intenso e ricco. Aromi di frutti rossi e neri, spezie e accenni balsamici. In bocca è ben strutturato, equilibrato e piacevolmente tannico. Lungo il finale, elegante e pulito.

Dos Almas è un'azienda cilena dal cuore italiano, dato che fa capo al grande gruppo vinicolo Zonin1821. Un progetto ambizioso che vede la principale cantina veneta impegnata nello sviluppo di un nuovo brand, destinato a ritagliarsi presto il suo spazio sul mercato internazionale. Vini cileni, territori molto diversi da quelli che siamo abituati a conoscere, ma stile italiano. Dato che la cantina viene seguita direttamente dal winemaker Stefano Ferrante, autore di molti dei vini prodotti nelle diverse tenute di casa Zonin. L'azienda possiede appezzamenti in tre diverse aree produttive cilene, ognuna con particolari tratti distintivi: nella zona di Colchagua, circa 160 miglia a sud di Santiago, a Casablanca, a ovest di Santiago e verso l'Oceano Pacifico, e nell'area di Maipo, storica regione del vino e patria del Cabernet cileno.

La Vigna	
Terreno	Granito e ghiaia/pietre ad alta permeabilità
Esposizione	Est, 150m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Cile
Uve	Carmenere 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 7 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Servire di preferenza a 16–18 °C. Ideale da abbinare a formaggi morbidi, piatti a base di panna, pasta e carni come maiale e agnello.
Vinificazione	Macerazione prefermentativa a freddo per estrarre un colore e aromi più intensi. Il mosto è stato poi fatto fermentare in cisterne in acciaio inossidabile a 24–28 °C. Il 70% del vino è stato affinato in rovere francese per 10 mesi, seguiti da 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Bouquet intenso e seducente, con riflessi di aromi di frutta nera e rossa come mirtillo, mora, ribes, fragole e ciliegie. Note speziate e terrose si fondono armoniosamente a scaglie di cioccolato e vaniglia e a una piacevole nota balsamica. In bocca, la ricca struttura si distingue per il corpo equilibrato e gli importanti tannini vellutati che conferiscono maggiore volume al vino. Un finale pulito ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821