



ACQUISTATO IL

Ventisquero "Yelcho" Reserva Especial Carmenère

2018

Tutto il calore di un rosso Sudamericano



Svinando

L'origine del Carménère è nobile. E' uno dei vitigni, seppur minori, della regione di Bordeaux, in Francia. Qui è usato soprattutto nell'area del Médoc, in genere insieme a una certa percentuale di uno dei vitigni principali della regione. Ma il Carménère è ormai diventato un simbolo della viticoltura cilena. Perfettamente ambientato nell'habitat andino, questo generoso vitigno viene usato per creare alcuni dei migliori vini rossi del Sudamerica. Quello proposto qui da Ventisquero è in versione Riserva. Subisce infatti un invecchiamento di circa un anno in barrique, parte di rovere francese e parte americane. Segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per altri 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso ciliegia profondo. Al naso è intenso e attraente. Predominano le note di frutta nera e rossa, fresca e ancora succosa, quindi mirtillo, frutti di bosco, ribes, fragola e prugna, con note speziate di cioccolato e vaniglia. In bocca, poi, è ben strutturato e dotato di un naturale equilibrio. I tannini sono nobili, vellutati.

Un'azienda giovane, fondata nel 2000, e guidata da un team giovane e creativo di imprenditori. Ingredienti semplici per un successo garantito. Stiamo parlando de La Bodega Ventisquero, simbolo del nuovo Cile, nuova frontiera meridionale dell'enologia americana. La produzione è di tutto rispetto. Vini di vini di grande qualità e personalità, creati dal team di enologi guidati da Felipe Tosso. I vigneti aziendali sono suddivisi in tutte le aree più vocate del paese, dall'area costiera della Valle di Maipo, alla Valle di Casablanca e nella prestigiosa Valle di Apalta, reegione del Colchagua, dove attualmente vengono prodotti i vini di alta gamma.

La Vigna

Terreno Terreno granitico e pietroso altamente permeabile.

Esposizione 400m s.l.m.

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Cile

Uve 85% Carmenère, 15% Syrah

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 7 anni da oggi

Abbinamento Da abbinare con formaggi a pasta molle, pasta e carni come maiale e agnello.

Vinificazione 70% del vino invecchiato per 10 mesi in barrique americane (50%) e francesi (50%). Affinato in bottiglia per altri 6 mesi. pH: 3,45; Acidity: 5.84g/L

Sensazioni Color rosso ciliegia profondo. Al naso è intenso e attraente, predominano le frutta nere e rosse fresche: mirtillo, frutti di bosco, ribes, fragola e prugna, con note speziate di cioccolato e vaniglia. Al palato possiede una ricca struttura, è equilibrato, con tannini grassi e vellutati che offrono grande volume.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821