



ACQUISTATO IL .....

Errazuriz Estate Reserva Carmenère 2019

2019

## Morbido e gradevole



Svinando®

Storia di un emigrante di successo. E' questo, certamente, il caso del Carmenère, vitigno di nobili origini bordolesi (di Bordeaux) che però a fatto fortuna solo dall'altra parte del mondo, sui vigneti che si trovano alla base delle Ande, nel cuore del Cile. Se in Bordeaux il Carmenère faticava a trovare la propria collocazione, schiacciato tra due grandi mostri sacri dell'enologia come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, in Cile ha trovato terreno fertile per le sue radici, incontrando il gusto dei bravi vignaioli locali, impegnati nella sua valorizzazione. Come nel caso di questo Errázuriz Estate Carmenère, proposto da Viña Errázuriz, prodotto con uve provenienti dalla Valle de Aconcagua. In questo caso, dopo una accurata selezione delle migliori uve in vigna e su un tavolo di selezione in cantina, si procede con una vinificazione tradizionale in rosso che termina con una fase di maturazione in legno piccolo, per circa il 70% del vino. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso presenta note di peperone rosso, con qualche sfumatura dolce e toni che ricordano fichi e mirtili. Quindi note tostate e sentori di chiodi di garofano. In bocca si presenta speziato e con note di frutti neri, fichi, grafite e peperone. Particolarmente tipico per la varietà, questo Carmenère ha tannini fini e un gusto morbido e gradevole.

Fondata nel 1870, Viña Errázuriz appartiene al ristretto gruppo delle aziende vinicole storiche del Cile. Il merito della sua creazione spetta all'imprenditore, politico e visionario cileno Don Maximiano Errázuriz. Nome prestigioso nel mondo enologico sudamericano, i suoi vini sono esportati in diversi paesi del mondo. Viña Errázuriz si trova nella Valle de Aconcagua, una delle aree rurali più affascinanti del Sudamerica, nella zona centrale del Cile. Qui un fortunato mix di suoli e clima creano le condizioni ideali per la produzione di uve di eccellente livello.

### La Vigna

**Terreno Esposizione** Nord Est

**Allevamento Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Cile

**Uve** 100% Carmenère

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Valle de Aconcagua. 70% del vino maturato in barriques per 7 mesi.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso presenta note di peperone rosso, con qualche sfumatura dolce e toni che ricordano fichi e mirtili, il tutto incorniciato da note tostate e sentori di chiodi di garofano. Al palato si presenta speziato e con note di frutti neri, fichi, grafite e peperone. Questo Carmenere mette in risalto la tipicità della varietà, con tannini a grana fine, dal sapore molto morbido e gradevole al palato.

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