ACQUISTATO IL .....

Errazuriz Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon 2018 2018

Rosso di media struttura, con tannini fini

C'è un che di affascinante nella produzione vinicola cilena. Non fosse altro per il fatto che le vigne qui si arrampicano ai piedi delle Ande, pur distando pochi chilometri dalla costa dell'Oceano. Difficile immaginare un luogo più estremo. Non a caso, proprio nella Valle di Aconcagua, a circa 100 chilometri a Nord della capitale Santiago, e sede dei vigneti aziendali di Viña Errázuriz, per lungo tempo si è pensato (erroneamente) che le condizioni fossero troppo estreme per mirare a una viticoltura di qualità. Troppo calda e secca. Nella realtà dei fatti, proprio la relativa vicinanza con l'Oceano rappresenta un importante valvola di sfogo e i vitigni internazionali, come Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot, qui crescono davvero bene. Ne è un bel esempio questo Errázuriz Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon, prodotto con uve raccolte a mano la mattina presto e ispezionate su un doppio tavolo di cernita prima di essere avviate alla vinificazione. Lavorazione accurata, il vino matura per 14 mesi in botti di rovere francese, di cui circa un terzo nuove. Di un bel colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, moderatamente intenso, questo vino mostra al naso aromi di frutti rossi e neri, con richiami di chiodi di garofano e pasticceria. In bocca è decisamente fruttato, con una nota morbida che ricorda la torta di mirtilli. Di media struttura, questo Cabernet Sauvignon ha tannini fini che gli conferiscono un finale molto persistente.

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 Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle de Aconcagua

Uve 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte a mano la mattina presto e ispezionate su un doppio tavolo di cernita. Sono stati poi pestati e messi in vasche di acciaio inox per la fermentazione. Il tempo totale di macerazione variava da 8 a 28 giorni. Il vino è stato affinato per 14 mesi in botti di rovere francese, di cui il 35% nuove.

Sensazioni Di un bel colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, moderatamente intenso, questo vino mostra al naso aromi di frutti rossi e neri, intenso, questo vino presenta al naso aromi di frutti rossi e neri, incorniciati da note di chiodi di garofano e pasticceria. Al palato offre una nota dominante di frutta rossa, con una nota morbida che ricorda la torta di mirtilli. Di media struttura, questo Cabernet Il Sauvignon ha tannini a grana fine che gli conferiscono un buon sostegno e un finale molto persistente.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821