ACQUISTATO IL .....

Ventisquero Merlot Reserva 2019 2019

Struttura e gradevole freschezza

Viña Ventisquero, giovane e dinamica realtà cilena, propone questo elegante Merlot Reserva, proveniente dalla Valle de Maipo, la principale zona vinicola del Cile, idealmente suddivisa nelle tre sottoregioni Alto, Central e Pacific Maipo. La peculiarità di questo Merlot in purezza consiste nella particolare maturazione a cui viene sottoposto. Mentre una parte della massa, circa il 30% affina semplicemente in vasca, il restante 70% matura per 10 mesi in barrique francesi in grado di esaltare tutto il buono della varietà di partenza. Colore rosso tra il rubino e il violaceo, al naso spiccano le note di prugne secche che si mescolano a pepe nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, vaniglia e cioccolato. In bocca, invece, rivela un buon corpo, una buona struttura e una gradevole freschezza. In complesso si tratta di un vino ben equilibrato, con un finale lungo e speziato. Da proporre alla prossima cena tutta a base di carne. Grazie al tannino maturo, infatti, è il rosso giusto quando la griglia è protagonista.

Di recente creazione, Bodega Ventisquero è stata fondata nel 2000. Oggi l'azienda è guidata da un team giovane e creativo di imprenditori che lavora ogni giorno con lo scopo di produrre vini di grande qualità e personalità. La cantina è stata costruita nell'area costiera della Valle di Maipo, provincia della Regione Metropolitana di Santiago, nel Cile centrale, conosciuta per i suoi vini rossi di grande equilibrio. Visti i buoni risultati ottenuti, nel giro di qualche anno l'azienda è cresciuta, acquisendo nuovi terreni nella vicina Valle di Casablanca e nella prestigiosa Valle di Apalta, regione della Colchagua Valley, dove attualmente vengono prodotti i vini di alta gamma. La guida tecnica della cantina è stata affidata all'enologo Felipe Tosso, uno dei più stimati professionisti del Sudamerica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Cile
Uve	100% Merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Valle de Maipo. 70% del vino maturato per 10 mesi in barriques francesi. È stata effettuata una macerazione pre-fermentativa a basse temperature per estrarre una maggiore quantità di colore e aroma.
Sensazioni	Colore rosso rubino e violaceo, spiccano le note di prugne secche, che si mescolano a pepe nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, vaniglia e cioccolato. Al palato ha un buon corpo, struttura e acidità equilibrati, con un finale lungo e speziato.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821