



ACQUISTATO IL

Gran Reserva Red Blend 2019

2019

Dalla terra dei migliori Cabernet del Cile



La Vigna

Terreno	Granito, franco-argilloso. Da 0,8 a 1,5 m di profondità.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot doppio
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Maipo Valley
Uve	50% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère, 13% Syrah, 7% Petit Verdot

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono state fermentate a 23–28 °C con 2–3 rimontaggi/ travasi al giorno. Ogni lotto è stato macerato separatamente, di conseguenza la durata relativa totale di questo processo è stata di 15–20 giorni. Il 70% del vino è stato affinato per 10 mesi, metà in rovere americano e metà in rovere francese, mentre il restante 30% è stato conservato in cisterne in acciaio inossidabile.

Sensazioni Rosso rubino intenso. Profumo intenso di frutta nera e rossa, confettura di more e note speziate brillanti. Abbondanti aromi di more e frutti rossi, con una struttura perfettamente equilibrata e tannini morbidi. Equilibrato nel corpo con un finale persistente che lascia note di spezie, cioccolato e vaniglia. Si abbina bene a formaggi di media stagionatura o a formaggi di capra. Consente una vasta gamma di abbinamenti gastronomici, in particolare con carne di manzo, maiale e selvaggina,

stufati e piatti speziati. Si abbina molto bene anche a salumi e salsicce alla griglia.

Maipo Valley è considerata la regione vinicola più storica del Cile, con impianti di vite risalenti addirittura all'epoca dei conquistadores spagnoli nel XVI secolo. Questa è la terra d'elezione dei migliori Cabernet del Cile. Ne è un bel esempio questo Red Blend Gran Reserva, figlio per circa la metà di Cabernet Sauvignon, a cui si aggiungono 30% di Carménère, 13% di Syrah e 7% Petit Verdot. Un blend particolarmente complesso per un vino che promette grandi soddisfazioni. Le uve vengono lavorate separatamente, a temperatura controllata con diversi rimontaggi e travasi al giorno. Ogni lotto viene fatto macerare e fermentare separatamente, nel corso di un lungo processo che dura tra 15 e 20 giorni. Al termine della vinificazione, circa il 70% del vino viene affinato in legno. 10 mesi, metà in rovere americano e metà in rovere francese. Il restante 30%, invece, viene conservato in vasche di acciaio in attesa dell'assemblaggio finale dell'imbottigliamento. Quel che ne deriva è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con profumi altrettanto intensi di frutta nera e rossa, confettura di more e note speziate. Perfetta corrispondenza anche in bocca, dove si scopre un rosso dotato di una bella struttura, perfettamente equilibrata, e tannini morbidi. Il finale richiama note di spezie, cioccolato e vaniglia. Rosso importante e gratificante, consente una vasta gamma di abbinamenti, in particolare con carne di manzo, maiale e selvaggina. Ma anche salumi e salsicce alla griglia.

Prendi una famiglia del vino come Zonin, con anni e anni di esperienza. Prendi un territorio meraviglioso e ancora "relativamente" poco esplorato in termini enologici come il Cile. Metti tutto insieme e goditi i risultati sorprendenti. Tutto questo si traduce in Dos Almas, l'azienda di proprietà della famiglia veneta Zonin con vigneti in alcune delle aree più affascinanti del Cile. Come Colchagua, con il suo clima caldo, ventoso e secco, dove si producono rossi di grande carattere. E Casablanca, dove invece i vigneti sono spesso avvolti da nebbia, aria salata e brezze fresche. Qui, in particolare, sono protagonisti i vini bianchi.