



ACQUISTATO IL

Errazuriz Estate Series Carmenere

2013



I profumi esaltanti del Cile

Cile, un sottile lembo di terra racchiuso tra l'Oceano Pacifico e le Ande, da cui ha origine il vino che ti presentiamo oggi: l'Errazuriz Estate Series Carmenere 2013. Una bottiglia di grande qualità che rappresenta il meglio nel panorama vitivinicolo cileno e che si caratterizza per i sentori olfattivi, tra cui spiccano avvolgenti note che spaziano dal vegetale allo speziato.

Il vitigno Carmenere, di origine francese, deve la sua introduzione in questa zona ad un curioso equivoco: negli anni '60 i viticoltori locali pensarono di importare dalla Francia il Cabernet Franc, ma si ritrovarono invece con delle barbatelle di un altro vitigno francese a bacca rossa, il Carmenere appunto. Quest'uva si differenzia dal citato Cabernet Franc perché dà vita a vini più profumati e di pronta beva. E sono proprio i profumi spiccati dovuti alle particolari condizioni climatiche cilene, caratterizzate dall'umidità proveniente dall'Oceano Pacifico e dalle correnti fredde delle Ande, il marchio di fabbrica di questo Errazuriz Estate Series Carmenere: pepe nero, peperone rosso e legno tostato. Curiosa e appassionante è poi la storia dell'Azienda Agricola Errazuriz, una delle più antiche del Cile, forte di una tradizione e di un legame con queste terre nato nel 1870. Proprio in quell'anno il capostipite della famiglia, Don Maximiano, decise, guidato da uno spirito visionario, di piantare i primi vigneti fuori dall'area dell'odierna capitale, Santiago, stabilendo le radici dell'Azienda nella Valle dell'Aconcagua. Un vino didattico per chi è curioso di mettere alla prova il proprio olfatto e che travolgerà chi invece è solo in cerca di emozioni forti!

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord, 100/300m s.l.m.
Allevamento	Allevamento a spalliera con irrigazione a goccia
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco
Provenienza	Cile
Uve	Carmenere 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Carne alla griglia, anatra, struzzo
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di Aprile, per poi essere delicatamente pigiate e trasportate in vasche di acciaio inox; qui avviene la fermentazione ad una temperatura compresa fra i 26°C e 28°C. Un terzo della massa affina in botti di rovere francese e americano, per circa 8 mesi. Una volta composta la massa finale del vino, questo viene filtrato solamente prima di essere imbottigliato
Sensazioni	Ci troviamo di fronte ad un Carmenere molto varietale: al naso vi sono evidenti note di peperone rosso, pepe nero, e accenni di boisè e di legno tostato. In bocca è rotondo e snello, con un tannino giustamente levigato; il finale è saporito, con un ritorno "piccante"

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