

## Milla Cala



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Colchagua
<b>APELACJA</b>	DO Colchagua
<b>SZCZEP</b>	Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 94 pkt, Wine Enthusiast 91 pkt.

### Aromat:

Połyśliwy wiśniowy kolor. Dominują tony owocowe - jagoda leśna, czarna porzeczka, nieco mniej intensywnie wiśnia i suszona skórka pomarańczy. W tle wyraźne akcenty suszonych pomidorów, liści porzeczki, goździków i lukrecji, a także subtelny niuans kwiatowy.

### Smak:

Niezwykle zrównoważone, z miękkimi taninami i jeżynową świeżością. Wino cechuje się dużą koncentracją smaku, a jednocześnie nie jest bardzo mocnej budowy. W aksamitnej końcówce pojawiają się przyjemne nuty czekolady deserowej z chili.

### Potrawy:

Polenta z grillowanymi warzywami, empanadas

### **Więcej informacji:**

*Milla Cala* to nazwa - gra słów. *Milla* po hiszpańsku oznacza *złoto*, *cala* z kolei to hiszpańskie tłumaczenie norweskiego nazwiska właściciela winnicy - Alexandra Vik, które w dosłownym przekładzie oznacza *zatokę*.

Wino jest przygotowane z Cabernet Sauvignon (61%), Carmenere (23%), Syrah (8%), Cabernet Franc (7%) oraz Merlot (1%). Po fermentacji dojrzewa przez okres 20 miesięcy w nowych i używanych barriques z francuskiego dębu.

Vik

VIK