

La Piu Belle



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Colchagua
APELACJA	DO Colchagua
SZCZEP	Merlot , Syrah , Cabernet Sauvignon , Carmenere
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	95 pkt. James Suckling

Aromat:

Bardzo intensywna rubinowa barwa. Mieszają się aromaty czerwonych i ciemnych owoców takich jak dojrzała wiśnia, jeżyna i jagoda. Wyraźne są też nuty ziołowe oraz kwiatowe - goździków, tymianku i czarnego pieprzu oraz świeżej lawendy. Dodatkowo wyczuwalna jest lekka waniliowa słodycz, suche liście tytoniu i garbowana skóra. Wielka złożoność!

Smak:

Potężne wino nacechowane wielką elegancją. Rewelacyjny balans między gładką taniną, wyraźną i soczystą kwasowością i intensywnymi nutami owocowo - ziołowymi. Niesamowicie miękka, prawie pluszowa, struktura wina. Smak zostaje w ustach na bardzo długo. Poza nutami pojawiającymi się w aromacie wina, pojawia się wyraźna mineralność w postaci bazaltu czy grafitu.

Potrawy:

Dyniowe gnocchi z ziołami, comber z jelenia z demi-glace

Więcej informacji:

La Piu Belle 2018 skomponowane jest z Cabernet Sauvignon (46%), Carmenere (40%), Syrah (13%) oraz Merlot (1%).

Po fermentacji alkoholowej dojrzewa przez okres 24 miesięcy w barriques z dębu francuskiego. 15% beczek użytych do dojrzewania wina zbudowane jest z dębu pozyskanego z posiadłości VIK w Colchagua.

Vik

VIK