

## VIK Millahue



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Colchagua
<b>APELACJA</b>	DO Colchagua
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

L ekko połyskliwa, ciemnogrnatowa barwa z fioletowymi rozbłyskami. D uża intensywność aromatów, zwłaszcza ciemnych wiśni, jagód i śliwek, a także zielonej papryki i suszonego tytoniu. Aromaty ziołowe przejawiają się w postaci kardamonu, ciastka cynamonowego i ziaren czarnego pieprzu. W tle subtelnie zaznaczony akcent ziemisty.

### Smak:

Solidnie zbudowane, wyraziste wino, z równie mocnymi, gładkimi taninami. Jest jednocześnie lekko pikantne i soczyste, o wyraźnie owocowym profilu. Pomimo swojej intensywności jest bardzo eleganckie. W bardzo długiej końcówce pojawiają się lekko słodkie nuty lukrecji i anyżu.

### Potrawy:

Kofty jagnięce, stek z polędwicy

**Więcej informacji:**

*VIK 2017* to blend Cabernet Sauvignon (78%) oraz Cabernet Franc (22%), które po fermentacji dojrzewają przez 26 miesięcy w *barriques* z francuskiego dębu, z czego część beczek jest nowa.

*Vik*

*VIK*