

## VIK Millahue



<b>KRAJ</b>	Chile
<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

### Aromat:

Lekko połyskliwa, ciemnogrnatowa barwa z fioletowymi rozbłyskami. Duża 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