

Estampa Gold Carmenere

Chile, Colchagua Valley



Chile ma wszystko, co potrzebne do produkcji wysokiej jakości win. Idealny klimat, dobre gleby, nowoczesną produkcję. Winnica posiada ponad 400 hektarów, które nawadniane są z trzech źródeł Colchagua Valley: Palmilla, Paredones i Marchigue. Każde z nich nadaje unikalne cechy win.

Opis wina: Wino o jasnym purpurowym kolorze. Carmenère 61%, Cabernet Sauvignon 26%, Cabernet Franc 8% i Petit Verdot 5%. Dojrzewa 18 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Soczyste i precyzyjne na podniebieniu z pieprznym, zadymionym akcentem. Mocny aromat czarnej porzeczki, dojrzałych śliwek z nutą lawendy. Na podniebieniu słodczy malin z posmakiem jagód i jeżyn. Dobrze wyważone z miękkimi i aksamitnymi taninami z dobrze zrównoważoną strukturą. Zakończenie śmiałe, a jednocześnie cudownie eleganckie. Gładki, pełny i niezwykle satysfakcjonujący finał. Idealne do dań z czerwonych mięs, dojrzewających serów. Najlepsze do spożycia teraz.

Typ: czerwone, wytrawne

