

Santa Rita 120 Carménère Chile



Chile ma wszystko, co potrzebne do produkcji wysokiej jakości win. Idealny klimat, dobre gleby, nowoczesna produkcję. Seria 120 to jedne z najbardziej znanych etykiet z tej winnicy. Nazwano ją tak dla upamiętnienia historycznego wydarzenia, które miało miejsce w 1814 roku, kiedy 120 żołnierzy, na czele z General Bernardo O'Higgins, schroniło się w piwnicach Santa Rita w walce o niepodległość Chile. To wydarzenie było decydujące dla ostatecznego zwycięstwa.

Opis wina: Santa Rita 120 Carménère to ręcznie zbierane winogrona z tej odmiany. Wino fermentuje w zbiornikach ze stali nierdzewnej i jest wczesnie butelkowane, by zachować naturalne aromaty i soczysty posmak. Trunek świeży, dobrze wyważony, z właściwą równowagą pomiędzy taninowością i naturalną kwasowością owocu. Odnajdziemy tu nuty malin, czarnych porzeczek i jeżyn ze szczyptą przypraw. W smaku jedwabiste, z głębokim, ale zrównoważonym garbnikiem. Całość niezwykle wszechstronna, dobrze komponuje się z potrawami z różnych kuchni. Idealne do makaronów, drobiu, jagnięciny, przystawek i dojrzałych serów.

Typ: czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: ok. 2 g/l
Najlepsze do spożycia: 3-5 lat

