



Almaviva 2022 (Subskription, lieferbar Winter 24/25)

CHF 130.00 | 10 cl = CHF 17.33

L'Almaviva è un blend di Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot ed è vinificato in stile bordolese. L'unione di due culture e la fusione del know-how di due grandi aziende vinicole ci regalano un grande vino fatto a regola d'arte. Rubino granato intenso e scuro, nucleo di colore solido con riflessi violacei. Risuonano tocchi floreali e un accenno di prugne, scorza d'arancia candita, marmellata di more e torrone delicato. Al palato è elegante, con un buon equilibrio, tannini fini e una bella lunghezza.

Produttore	Baron Philippe de Rothschild - Viña Concha y Toro
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Cile
Regione	Valle del Maipo
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	340292
Adatto a	Manzo, Tagli di carne pregiati, Agnello, Frutti di mare, Formaggi a pasta molle, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 99/100



Vinificazione

Maturazione di 20 mesi in barrique francesi.

Terroir





La cantina si trova a Puente Alto, la parte più alta della Valle di Maipo, che gode della reputazione di essere uno dei migliori terroir per il Cabernet Sauvignon. I terreni sassosi garantiscono un drenaggio ottimale e conferiscono al vino un equilibrio e un'eleganza eccezionali. L'eccezionale posizione ai piedi delle Ande, a 650 metri sul livello del mare, garantisce elevate differenze di temperatura tra il giorno e la notte durante la stagione di crescita, che conferiscono ai vini una straordinaria freschezza.

