VININOVA

"A" Cabernet Sauvignon



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Central Valley / Millahue
APELACJA	Cachapoal Valley
SZCZEP	Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboka rubinowa barwa z lekkimi fioletowymi refleksami. Wyraźne odmianowe aromaty - czarna porzeczka, crème de cassis, dojrzałe maliny i odrobina wiśni maraschino. Obecne również lukrecja i tytoń oraz drewno cedrowe i niuanse świeżych ziół.

Smak:

Złożone i wielowarstwowe wino o wspaniałej, wygładzonej taninie i dobrze zarysowanej kwasowości. Nuty owocowe mieszają się z ziołowymi i lekko słodkimi akcentami kakao oraz owoców w gorzkiej czekoladzie. Intrygujący, lekko słony finisz.

Potrawy:

Tapas, empanadas

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez okres 18 miesięcy w nowych i używanych barriques z francuskiego dębu.

Producent zachęca aby traktować *A Cabernet Sauvignon* jako wstęp do nieco bardziej złożonej etykiety jaką jest *Milla Cala.*

Vik

VIK

Viña Vik to niezywkły projekt ekscentrycznego wizjonera - Alexandra Vik, który wraz ze swoją żoną Carrie postanowił stworzyć najlepsze wino w Ameryce Południowej.

Najlepszego miejsca do realizacji założonych celów poszukiwano z wielkim zaangażowaniem ponad dwa lata. W końcu wybór padł na Dolinę Millahue, która jest częścią regionu Cachapoal nieopodal Santiago de Chile. To właśnie tam, na skrupulatnie wyznaczonych parcelach zostały posadzone krzewy klasycznych francuskich odmian: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Merlot oraz Syrah. Winnica ma powierzchnię ponad 370 ha, a z owoców w niej zebranych produkuje się zaledwie 5 etykiet wina.
Pierwszy wyprodukowany rocznik - 2009 od razu skupił na sobie uwagę krytyków i miłośników wina z całego świata. W kolejnych latach wina VIK tylko potwierdzały doskonałą jakość, dzięki czemu na stałe dołączyły do grona chilijskich win klasy premium.