VININOVA

"VIK" 2010



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Central Valley / Millahue
APELACJA	Cachapoal Valley
SZCZEP	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

VIK 2010 zachwyca bogatym i głębokim aromatem, w którym dominują dojrzałe czarne owoce - jeżyna, czarna porzeczka oraz śliwka - przeplatające się z malinowymi akcentami nadającymi lekkości i świeżości. W tle wyczuwalne są wyraźne nuty cedru, tytoniu i wanilii , pochodzące z długiego leżakowania w beczce, wzbogacone przyprawami korzennymi .

Smak:

Struktura wina budowana jest przez delikatne akcenty skóry, kawy i gorzkiej czekolady , które wnoszą elegancję i głębię. Całość dopełnia subtelna mineralność oraz balsamiczny finisz , który nadaje winu szlachetnego, harmonijnego charakteru i długiego, złożonego posmaku.

Potrawy:

Kofty jagnięce, risotto z grzybami, steki

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.