VININOVA

Omega Carmenere



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

Aromat:

W aromacie świeże czerwone owoce, przede wszystkim truskawki, z delikatną nutą przypraw.

Smak:

W stylu eleganckie i precyzyjne, z miękkimi, aksamitnymi taninami, nutami dojrzałych czerwonych owoców, wanilii i przypraw. Cabernet nadaje strukturę i świeżość, a Syrah wnosi subtelną złożoność i finezję.

Potrawy:

Empanadas, gulasz z chorizo i ciecierzycą

Więcej informacji:

Viña VIK „Omega" Carménère to elegancki blend oparty na Carménère (87%), z dodatkiem Cabernet Sauvignon (8%) i Syrah (5%). Winogrona selekcjonowano ręcznie, a fermentacja z udziałem dzikich drożdży odbywała się w stalowych tankach z kontrolą temperatury. Następnie przeprowadzono fermentację malolaktyczną. Wino dojrzewało 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

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.