

"VIK"



KRAJ	Chile
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Central Valley / Millahue
APELACJA	Cachapoal Valley
SZCZEP	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

L ekko połyskliwa, ciemnogrnatowa barwa z fioletowymi rozbłyskami. D uża intensywność aromatów, zwłaszcza ciemnych wiśni, jagód i śliwek, a także zielonej papryki i suszonego tytoniu. Aromaty ziołowe przejawiają się w postaci kardamonu, ciastka cynamonowego i ziaren czarnego pieprzu. W tle subtelnie zaznaczony akcent ziemisty.

Smak:

Solidnie zbudowane, wyraziste wino, z równie mocnymi, gładkimi taninami. Jest jednocześnie lekko pikantne i soczyste, o wyraźnie owocowym profilu. Pomimo swojej intensywności jest bardzo eleganckie. W bardzo długiej końcówce pojawiają się lekko słodkie nuty lukrecji i anyżu.

Potrawy:

Stek z polędwicy, kofty jagnięce

Więcej informacji:

VIK 2017 to blend Cabernet Sauvignon (78%) oraz Cabernet Franc (22%), które po fermentacji dojrzewają przez 26 miesięcy w barriques z francuskiego dębu, z czego część beczek jest nowa.

Vik

VIK

Viña Vik to niezwykły 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 zebrenych 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.