

## Milla Cala



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	ponad 10 lat
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	18
<b>IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>APELACJA</b>	DO Colchagua
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 94 pkt, Wine Enthusiast 91 pkt.

### Więcej informacji:

*Milla Cala* to nazwa - gra słów. *Milla* po hiszpańsku oznacza *złoto*, *cala* z kolei to hiszpańskie tłumaczenie norweskiego nazwiska właściciela winnicy - Alexandra Vik, które w dosłownym przekładzie oznacza *zatokę*.

Wino jest przygotowane z Cabernet Sauvignon (61%), Carmenere (23%), Syrah (8%), Cabernet Franc (7%) oraz Merlot (1%). Po fermentacji dojrzewa przez okres 20 miesięcy w nowych i używanych barriques z francuskiego dębu.

### Potrawy:

Polenta z grillowanymi warzywami, empanadas

Vik

VIK