

La Piu Belle



MAKSYMALNA TEMPERATURA	17
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
KRAJ	Chile
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	10-15 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	DO Colchagua
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	95 pkt. James Suckling

Więcej informacji:

La Piu Belle 2018 skomponowane jest z Cabernet Sauvignon (46%), Carmenere (40%), Syrah (13%) oraz Merlot (1%).

Po fermentacji alkoholowej dojrzewa przez okres 24 miesięcy w barriques z dębu francuskiego. 15% beczek użytych do dojrzewania wina zbudowane jest z dębu pozyskanego z posiadłości VIK w Colchagua.

Potrawy:

Dyniowe gnocchi z ziołami, comber z jelenia z demi-glace

Vik

VIK