



Viña von Siebenthal

VON SIEBENTHAL RIOMISTICO



País, Região e Sub-região

Chile, Vale do Aconcágua, Panquehue



Vinhedo

Solo de calcário argiloso de planície a 500m acima do nível do mar.



Uva

100% Viognier



Safra

2015



Teor Alcoólico

14,8%



Colheita

Manual



Vinificação

Após a moagem, segue-se com a decantação. Fermentação alcoólica e malolática em barricas de carvalho francês. Envelhecimento de 10 meses em barricas de carvalho francês novos. Descansa por no mínimo 11 meses em garrafa.



Notas de Degustação

No nariz, apresenta aromas de flores de acácia e mimosa. Na boca, sente-se o grande volume marcado por frutas tropicais e mel. Temperatura de serviço entre 12° a 14°C.



Harmonização

Queijos suaves e macios, marisco, comida apimentada e carnes de porco.



Sobre a Vinícola

Por mais de duas décadas, Mauro von Siebenthal, um advogado suíço e amante do vinho, ansiava por um sonho. Em 1998, com o apoio financeiro de quatro amigos, a Viña von Siebenthal conseguiu finalmente ser traduzida em realidade. A filosofia harmoniosa da vinícola resultou na criação de um vinho extremamente elegante, que expressa eloquentemente o terreno e a característica extraordinária do Aconcagua Valley. A filosofia por trás de Viña von Siebenthal é semelhante a dos castelos de Bordeaux, onde vinhas, adega e casa misturam-se harmoniosamente para facilitar a criação de um vinho excepcional. Os quatro principais vinhedos estão na área histórica vitivinícola de Panquehue, no Vale do Aconcágua. Este é um local especial e uma das áreas mais exclusivas e prestigiadas do Chile, para a produção de castas vermelhas e brancas de Bordeaux. É uma área semideserta a meio caminho entre os Andes e o Oceano Pacífico. Este clima ideal garante excelentes condições fitossanitárias.



Safra 2015



Safra 2013 e 2014