



Viña von Siebenthal

VON SIEBENTHAL TOKNAR



País, Região e Sub-região

Chile / Vale do Aconcagua / Panquehue



Vinhedo

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



Uva

100% Petit Verdot



Safra

2012



Teor Alcoólico

15,6%



Colheita

Manual



Vinificação

Após a moagem, segue-se com a maceração a frio. Fermentação alcoólica e malolática em cubas de aço inox. Envelhecimento de 33 meses em barricas novas de carvalho (100% francesas). Estágio em garrafa por 48 meses.



Notas de Degustação

De cor rubi opaca. No nariz, apresenta notas de cereja, groselha preta, especiarias indianas, cardamomo preto e violeta. Na boca, é picante na entrada, depois maduro e doce no palato médio, com uma energia impressionante para sabores de cereja e frutas negras. Vivo no final e persistente, apresenta nuances florais e minerais. Temperatura de serviço: 18°C.



Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas, carnes assadas acompanhadas de molhos cremosos.



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 da 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 Aconcagua. 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 semidesértica a meio caminho entre os Andes e o Oceano Pacífico. Este clima ideal garante excelentes condições fitossanitárias.