Clos Perdiz – Viña El Aromo – Valle Central, Chili

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Le vignoble se situe dans la Maule Valley, propriété de la famille Henriquez depuis 1922, (sud de la vallée centrale du Chili) qui est la région productrice de vin la plus importante et la plus ancienne du Chili. Les vignes sont non greffées.

Cépages : Cabernet Sauvignon 88%, Syrah 12 %

Terroir : La région viticole « Valle Central » est la plus grande région de production au Chili, elle est composés de 4 sous-régions : « Valle del maipo », « Valle Curicó », « Valle de Rappel » et «Valle del Maule ». Le climat est du type méditerranéen-chaud avec une influence maritime. Les sols sont d'origine volcanique et alluviale. Les jours chauds en été et les basses températures pendant la nuit, sont de conditions très favorables au développement du raisin en période de maturation, donnent un caractère plus fruité et savoureux aux raisins mûris dans ces conditions.

Vinification : vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées

Dégustation : Vin gourmand à la robe rouge profond. Nez très agréable et riche de petits fruits noir confits et de senteur légèrement toasté. Palais riche et complexe aux arômes de mûres et saveurs de cèdre grillé. Les tannins sont fermes mais ronds. Il offre une fin de bouche soyeuse.

Accords : Ce vin agréable et de caractère s'accordera bien avec vos viandes, plats relevés et cuisines exotiques plus épicées.