

Рокас де Сенья / Rocas de Sena 2020

RP 93
JS 96



Чили, долина Аконкагуа / Aconcagua DO
Красное тихое, сухое, 14%

14 640 ₽



Мальбек – 38%, сира – 25%, каберне совиньон – 15%, гренаш – 14%, пти вердо – 8%



Традиционная винификация в стальных и бетонных ёмкостях с последующей малолактикой в барриках. Выдержка во французских бочках в течение 22 месяцев (65% новые).



Насыщенного красивого рубинового цвета.



В утончённом аромате раскрываются нотки вишни, клубники, а также кофе и азиатских специй.



Подавать к мясным стейкам, буррито, твёрдым сырам.



Яркое во вкусе, плотное, с тёмными фруктами и специями, а также бальзамической ноткой и оттенками дыма. Обладает свежестью и гладкой текстурой с долгим и сочным послевкусием.



93/100 – Robert Parker
96/100 – James Suckling



Элегантное великолепное молодое вино. Второе вино от чилийского «гран крю» Señа, совместного творения двух самых значимых представителей виноделия Северной и Южной Америки, Эдуардо Чедвика и Роберта Мондави. Этикетка вина Сенья оформлена в виде старинного манускрипта с печатью, на котором выведены испанские слова с автографом Эдуарда Чедвика: "Сенья — союз двух семей, объединенных любовью к Чили, охваченных страстью к этой земле и стремлением к совершенству". Создатели вина подчеркнули его совершенство ярко-синим цветом лазурита, которым так богаты Анды, на своеобразной круглой печати, говоря таким образом, что "Сенья" — это драгоценный камень среди большого количества чилийских вин.

