



## Milla Cala, Cachapoal Valley 2021

Vik Winery

Typ	Rotwein
Herkunft	Chile, Cachapoal Valle
Produzent	VIK Winery
Traubensorten	Cabernet Franc 4 % Merlot 5 % Syrah 7 % Carmenere 16 % Cabernet Sauvignon 68 %
Ausbau	ungeschönt und ungefiltert 20 Monate in Eichenbarrique
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 10 Jahre
Jahrgang	2021
Ausschanktemperatur	18 Grad
Alkoholgehalt	14.5 %
Awards	James Suckling 95 / 100 Wine Spectator 93 / 100
Artikelnummer	000120037521

### Degustationsnotizen

Die Reben wachsen am nördlichen Hang des Apalta Tals, circa zweihundert Kilometer von Santiago entfernt gelegen. Die Weinberge bilden eine Fläche von ungefähr acht Hektar und sind mit sechs verschiedenen Rebstöcken bepflanzt, die abhängig von den Eigenschaften des Terroirs, des Klimas und der Sonneneinstrahlung gewählt wurden. Mit ein wenig mehr Carménère und Cabernet Franc als bei der großen eleganten Schwester Vik zeigt sich Vik Milla Cala als reichhaltiger, wohl strukturierter, tadellos ausbalancierter und schön frischer Wein. Mit Düften nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, etwas Lakritz, Bitterschokolade und hintergründig feiner Eukalyptusnote beeindruckt er schon in der Nase. Am Gaumen zeigen sich zurück-haltende Gerbstoffe und sorgen für ein abgerundetes, samtenees Mundgefühl. Mit einem bittersüßen, schokoladigen und frischen Schluss endet der Trinkspaß. Köstlicher und finessenreicher Genuss.