

RP 98
WS 93
FS 98
TA 97



Сенья / Sena 2019

Чили, долина Аконкагуа / Aconcagua DO

Красное тихое, сухое, 13,4%



Каберне совиньон – 60%, мальбек – 21%, карменер – 15%, пти вердо – 4%



Традиционная винификация. Выдержка в течение 22 месяцев во французских барриках – 90% бленда и в фудрах – 10%.



Глубокий и яркий рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками.



В аромате можно почувствовать тёмные ягоды, перец, укроп и розмарин, а также кофейные зерна и ваниль.



Прекрасно подходит к рёбрышкам на гриле, выдержанным сырам и пасте болоньезе.



Во вкусе проявляются ноты черничного пирога и джема из чёрной смородины. Элегантное вино с великолепной структурой, сложностью и глубиной, в то же время свежее, со сглаженными танинами.



98/100 – Robert Parker
93/100 – Wine Spectator
98/100 – Falstaff
97/100 – Tim Atkin



Эта икона чилийского виноделия является совместным творением двух самых значимых представителей виноделия Северной и Южной Америки. Эдуардо Чедвик, владелец исторического хозяйства Viña Errázuriz, и Роберт Мондави, создатель культовых калифорнийских вин, основали проект Sena в Чили в 1995 году. Через 10 лет Эдуардо Чедвик получил контрольный пакет над Sena и направил все усилия на то, чтобы вина Чили заняли достойное место в линейке мировых винных икон. По его инициативе в Берлине в 2004 году собрались самые уважаемые винные критики и эксперты планеты и вслепую оценили лучшие вина Бордо, супертопосканы, а также вина Эдуардо. Итоги этой исторической дегустации произвели фурор: чилийские вина заняли первые два места, опередив великие вина мира.

