

Ficha Técnica
VIK STONEVIK



Descripción general

STONEVIK es un vino creado en la naturaleza y respetuoso de su origen. Un ensamblaje de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Carménère de nuestro viñedo, elaborado bajo un enfoque de mínima intervención, con prácticas holísticas, orgánicas y biodinámicas.

Grado alcohólico

14,8% Vol.

Variedad de uva

77% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon, 4% Carménère.

Vinificación y Crianza

Fermentación en barricas de roble tostadas con el método Barroir (con robles caídos de la propiedad) durante un período equivalente a un ciclo lunar. El vino es envejecido en ánforas hechas a mano por artesanos, usando la misma arcilla del terroir de VIK.

Notas de Cata

Fresco y frutal, con notas de cereza y hierbas. Ligero, jugoso y fácil de beber.

Maridaje

Ideal para acompañar platos con hongos silvestres, carnes de caza, quesos curados o disfrutar solo, en una experiencia de meditación sensorial.

Recomendación de consumo

Servir a 11-13°C para resaltar su elegancia y sutileza. Agradable para su consumo inmediato, pero se recomienda su guarda hasta por 20 años.

Puntuaciones Vik Stonevik

98 puntos (James Suckling)