



## Villa

Don Maximiano, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Raffreddato dall'Oceano Pacifico, caratterizzato dal terroir

### **Beschreibung:**

Il Villa Don Maximiano di Viña Errázuriz si ispira alla villa del fondatore, costruita nel 1870, e come essa è sinonimo di precisione architettonica: struttura, proporzioni e profondità in armonioso equilibrio. La cuvée di vitigni bordolesi e mediterranei unisce la comprensione del terroir a una visione chiara. Il risultato è un vino denso ed espressivo, che unisce l'intensità cilena all'eleganza internazionale. Le uve provengono da appezzamenti MAX selezionati nella valle dell'Aconcagua, a un'altitudine compresa tra 375 e 570 metri sul livello del mare, dove le giornate calde, le fresche brezze del Pacifico e una lunga stagione secca consentono una maturazione lenta e una grande precisione aromatica. Dopo un'attenta vendemmia manuale e una rigorosa selezione, la fermentazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox con contatto controllato con le bucce. L'affinamento avviene per circa il 50% in barrique francesi nuove, integrate da botti usate, e per circa il 30% in foudres Stockinger. Questa combinazione di legno pregiato e volume di botte più grande conferisce al vino raffinatezza, densità e consistenza.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora concentrato, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso fresco e fruttato che ricorda la ciliegia e il mirtillo, con note floreali e di cacao. Al palato colpisce la precisione dell'assemblaggio, con una linea aromatica puramente fruttata e piena di freschezza, segnata da bacche scure, ma anche da delicate note tostate di moka e vaniglia; i tannini maturi e molto solidi sono splendidamente strutturati; potente fino al finale persistente.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Cile

**Appellation:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Valle de Aconcagua DO

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0978720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Villa

Don Maximiano  
Valle de Aconcagua DO

**Herkunft:** Chile  
**Valutazioni:** James Suckling 95/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2032  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 22 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.