



Villa

Don Maximiano, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vino per vedere la vita in oro

Beschreibung:

L'ultima proposta di Errázuriz è un'inebriante miscela di Cabernet che promette preziosi momenti di piacere.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Valle de Aconcagua DO

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 29% Syrah, 24% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 16% Malbec, 7% Grenache

Artikelnummer: 0978722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Villa

Don Maximiano
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	29% Syrah, 24% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 16% Malbec, 7% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.