



Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Esemplare e pionieristico

Beschreibung:

Il Don Maximiano è senza dubbio uno dei Cabernet Sauvignon più pregiati del Cile; è stato più volte premiato come miglior vino del concorso dal Wines Of Chile Award. Il direttore della tenuta Eduardo Chadwick e il suo geniale team di enologi hanno creato qui una vera icona sudamericana di livello internazionale.

Degustationsnotiz:

Porpora denso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti di bosco che si sviluppa gradualmente nel bicchiere: lamponi, ciliegie, ma anche un po' di ribes nero, uniti a belle note tostate e a un tocco di violetta. Al palato, si confermano le magnifiche note fruttate del naso, accompagnate da chiodi di garofano, cioccolato al tartufo e un po' di cocco; molto denso e potente, piacevolmente maturo, vellutato ed espressivo; una bella nota di freschezza accompagna il finale persistente, accompagnato da tannini maturi.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 7% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer: 0414010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft: Chile
Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18/20, Stephen Tanzer 92/100, Vinum 17/20
Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 7% Petit Verdot, 5% Syrah
Da bere: Pronto da bere
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.