



Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un blend Max Reserva prodotto dalla "tenuta dell'anno" secondo Parker

Beschreibung:

Il blend "Max", basato sui vitigni dominanti Cabernet Sauvignon e Syrah, è di Viña Errázuriz, produttore leader in Cile. Con questa cuvée Reserva di qualità eccezionale, il capo enologo Francisco Baettig dimostra ancora una volta tutto il suo talento. L'ha invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese, conferendogli un bel tocco di eleganza francese.

Degustationsnotiz:

Viola con note di violetta. Bouquet intenso che sviluppa bei sentori di ribes nero, gelatina di mirtilli e cioccolato Crémant, seguiti da una nota di eucalipto e pepe nero. Al palato, il frutto è concentrato con sottili note legnose, ancora un'abbondanza di bacche scure, ma anche cocco e un accenno di vaniglia; i tannini sono presenti ma ben amalgamati, da metà palato, i sapori rimangono incredibilmente potenti, note speziate accompagnano il finale persistente.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e spezzatino di manzo. Lo si apprezzerà anche con il mais gratinato, il pollo o i pasticci di carne.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produsent: Viña Errázuriz

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0164914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.