



Cabernet Sauvignon Max

Edición Aniversario 150 Años, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il Cabernet in tutto il suo splendore cileno

Beschreibung:

Il vitigno Cabernet Sauvignon ha trovato una casa perfetta nella valle cilena dell'Aconcagua. Le temperature calde e costanti permettono alle uve di maturare in modo impeccabile, mentre le vecchie viti conferiscono al vino profondità e sostanza. Un potente e tipico rappresentante del vitigno Cabernet Sauvignon, caratterizzato dal terroir unico di questa magnifica regione.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso con una bella lucentezza. L'incantevole bouquet è caratterizzato da ribes nero, fragole e legno pregiato, con note di cocco e cioccolato crémant. L'attacco elegante cede rapidamente il passo a un'intensa potenza fruttata, e il palato è ora segnato anche da ciliegie nere e rosmarino, molto omogeneo e morbido, con un lungo finale. Il vino è omogeneo e morbido, con una discreta nota tostata; una leggera freschezza conferisce a questo Max Reserva un finale succoso e ben strutturato.

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

Produzent: Valle de Aconcagua DO

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah

Artikelnummer: 0302519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Edición Aniversario 150 Años
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.