



## Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vino per vedere la vita in oro

### **Beschreibung:**

L'ultimo colpo della casa Errázuriz è un'inebriante miscela di Cabernet che promette preziosi momenti di piacere. Non perdetevi per nessun motivo la degustazione di questo vino di alta gamma disponibile in quantità limitate che, fin dalla sua prima annata, è stato valutato 93/100 da James Suckling.

### **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

**Produttore:** Viña Errázuriz

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0978716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20  
**Varietà d'uva:** 40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2028  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 22 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**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.