



## Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

L'arte del montaggio, di Errázuriz

### **Beschreibung:**

Un eccezionale blend di varietà mediterranee e bordolesi. Le uve sono state sapientemente assemblate, quindi il vino è stato fatto maturare per un lungo periodo in botti di rovere francese.

### **Degustationsnotiz:**

Viola con riflessi violacei. Al naso sprigiona delicate note fruttate e floreali di ribes nero, fragole e petali di rosa appassiti, oltre a sentori di spezie. I sapori dei frutti di bosco si uniscono a note di pepe nero e cacao nel palato fruttato e molto espressivo, sottolineato da tannini maturi; gli aromi continuano ben oltre la metà del palato, fino al finale fresco e 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:** Viña Errázuriz

**Allevamento:** 20 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec

**Artikelnummer:** 1043917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Max VIII

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2026
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.