



2015 Don Maximiano

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

Il fiore all'occhiello di Viña Errázuriz

Descrizione del vino:

Il "Don Max" è uno dei migliori vini rossi del Cile. Il direttore dell'azienda Eduardo Chadwick e il capo enologo Francisco Baettig hanno creato una vera e propria icona sudamericana acclamata in tutto il mondo.

Nota di degustazione:

Porpora di impressionante intensità. Un naso ammaliante con note di lampone, fragola e ribes nero, con un tocco di cioccolato, noce moscata e infine noci. L'attacco fresco e succoso lascia spazio a opulenti aromi di frutta nera che ricordano le ciliegie, fino al finale persistente con delicate note speziate e minerali; si tratta di un vino molto potente e allo stesso tempo armonioso, che promette un grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Si abbinia 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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CL
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0414015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.