



2016 Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vino per vedere la vita in oro

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20

Vinificazione:

22 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0978716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	CL
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
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.