



2017 Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

L'arte del montaggio, di Errázuriz

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec

Numero di articolo:

1043917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Max VIII

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	CL
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Maturità:	fino a 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.