2021 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Virtuosismo del Cabernet cileno dal 1870

Descrizione del vino:
Lo stesso Robert Parker ha incoronato Viña Errázuriz la migliore tenuta del Cile nel 2017. Il famoso enologo Francisco Baettig rende nctre i suoi vini di qualità infallibile. Il Max Reserva, un Cabernet Sauvignon di eccezionale tipicità, viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso, con una bella brillantezza. Magnifico bouquet, caratterizzato da note di ribes nero, fragola e legno pregiato, con sentori di cocco e cioccolato cremoso. L'attacco elegante lascia rapidamente spazio a una potente nota fruttata, molto densa e intensa, di amarena e rosmarino, armoniosa e morbida, con un discreto sentore di tostato. Un tocco di ariosa freschezza conferisce a questo Max Reserva un finale succoso e piacevolmente strutturato.

Abbinamenti:
Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e stufato di manzo. Lo si apprezzerà anche con i gratinati di carne, il pollo e i pasticci di carne.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0302521

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch