



2020 Villa

Don Maximiano, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vino per vedere la vita in oro

Descrizione del vino:

L'ultima proposta di Errázuriz è un'inebriante miscela di Cabernet che promette preziosi momenti di piacere.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0978720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Villa

Don Maximiano
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine: Cile
Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc
Maturità: da subito fino al 2032
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 22 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: 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.