



## 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 abbina 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.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Don Maximiano**

Founder's Reserve  
Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

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