



2017 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Don Max con etichetta anniversario

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 denso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti di bosco che si sviluppa gradualmente nel bicchiere: lamponi, ciliegie, ma anche un po' di ribes nero, uniti a belle note tostate e a un tocco di violetta. Al palato, si confermano le magnifiche note fruttate del naso, accompagnate da chiodi di garofano, cioccolato al tartufo e un tocco di cocco; molto denso e potente, piacevolmente maturo, vellutato ed espressivo; una bella nota di freschezza accompagna il finale persistente, accompagnato da tannini maturi. "

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.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 10% Petit Verdot, 5% Malbec
Numero di articolo:	0414017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 10% Petit Verdot, 5% Malbec
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 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.