



2019 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il Cabernet in tutto il suo splendore cileno

Descrizione del vino:

Il Cabernet Sauvignon ha trovato una nuova casa nella Valle dell'Aconcagua in Cile. Le temperature miti permettono alle uve di svilupparsi perfettamente e le vecchie vigne conferiscono al vino una grande profondità. Francisco Bättig, enologo capo di Errázuriz, ha creato anche i vini Max. Un Cabernet Sauvignon potente, tipico del Cile.

Nota di degustazione:

Rubino intenso con una bella lucentezza. L'incantevole bouquet è caratterizzato da ribes nero, fragole e legno pregiato, con note di cocco e cioccolato crémant. L'attacco elegante cede rapidamente il passo a un'intensa potenza fruttata, e il palato è ora segnato anche da ciliegie nere e rosmarino, molto omogeneo e morbido, con un lungo finale. Il vino è omogeneo e morbido, con una discreta nota tostata; una leggera freschezza conferisce a questo Max Reserva un finale succoso e ben 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 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah

Numero di articolo:

0302519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.