



2018 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un blend di Syrah con un'etichetta retrò

Descrizione del vino:

Con il Blend Max a base di Syrah, l'enologo capo Francisco Baettig dimostra la sua esperienza nel trattare le varietà cilene. Questo blend Reserva è stato affinato per dodici mesi in barriques francesi, che gli conferiscono un tocco di eleganza francese. Viña Errázuriz, una delle cantine leader in Cile, possiede le migliori uve della Valle dell'Aconcagua e le pressa in un vino tipicamente cileno. Caratteristica è anche la popolare etichetta retrò.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante, con note di viola. L'intenso bouquet rivela splendide sfumature di ribes nero, gelatina di mirtilli e cioccolato crémant, con note di eucalipto, pepe nero e legni pregiati. Frutta concentrata e sottili note di legno al palato, anch'esso caratterizzato da frutta nera, con note di cocco e vaniglia, e tannini maturi e ben integrati; gli aromi rimangono incredibilmente persistenti oltre la metà del palato; esplosione di spezie nel lungo e succoso finale.

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 pasticcini 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:

Score 18/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

55% Syrah, 10% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 10% Mourvèdre, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0164918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 10% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 10% Mourvèdre, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.