



2012 Don Maximiano

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

Lo scrigno di Don Max da Errázuriz

Descrizione del vino:

Il Don Maximiano è uno dei più grandi vini rossi cileni e il motivo per cui il Cile è oggi uno dei principali paesi produttori di vino al mondo. Con la freschezza e la vivacità dell'annata 2012, Errázuriz dimostra che quando si tratta di potenziale di invecchiamento, i vini del Nuovo Mondo non hanno nulla da invidiare all'Europa.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, quasi nero al centro. Il complesso bouquet è ricco di frutti di bosco, ribes nero e more, supportato da note di tabacco cubano, chiodi di garofano e biscotti appena sfornati. Palato molto compatto con aromi di ciliegia e vaniglia e un accenno di grafite; denso e ben strutturato; tannini presenti ma finemente integrati; molta potenza nel lungo finale.

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:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 8% Petit Verdot, 5% Malbec
Numero di articolo:	0414012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 8% Petit Verdot, 5% Malbec
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.