

GOOD TO KNOW

www.errazuriz.com

Año 1, N° 3, marzo 2002

Grandes reconocimientos para Seña



Abora está mucho más contenido, con muchas más frutas rojas que negras, vainilla suave y notas a mineral. El acabado tiene gran fuerza y un maravilloso brillo por las frutas. Déjelo crecer por completo.

Wine Spectator, 31 de marzo de 2002.



**Eduardo Chadwick
y Robert Mondavi en
el Viñedo Seña en el
Valle de Aconcagua.**

Seña significa la realización de un sueño compartido por Robert Mondavi del Valle de Napa y Eduardo Chadwick de Viña Errázuriz de Chile para producir un vino de clase mundial que capture la esencia del excepcional terroir chileno. En castellano, la palabra Seña está llena de matices y significados, entre otros, el de ser una marca distintiva o una firma personal. Por este motivo, ambos productores de vino reconocidos internacionalmente, exhiben con orgullo sus firmas en cada botella de Seña, un maridaje de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenère. La fruta para el Seña 1999 fue seleccionada entre los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenère en el Valle de Aconcagua.

La primavera temprana implica una larga temporada de crecimiento, y las grandes diferencias en las temperaturas diurnas retardan la maduración para crear sabores intensos y concentrados.

La fruta fue seleccionada a mano para obtener su madurez óptima y

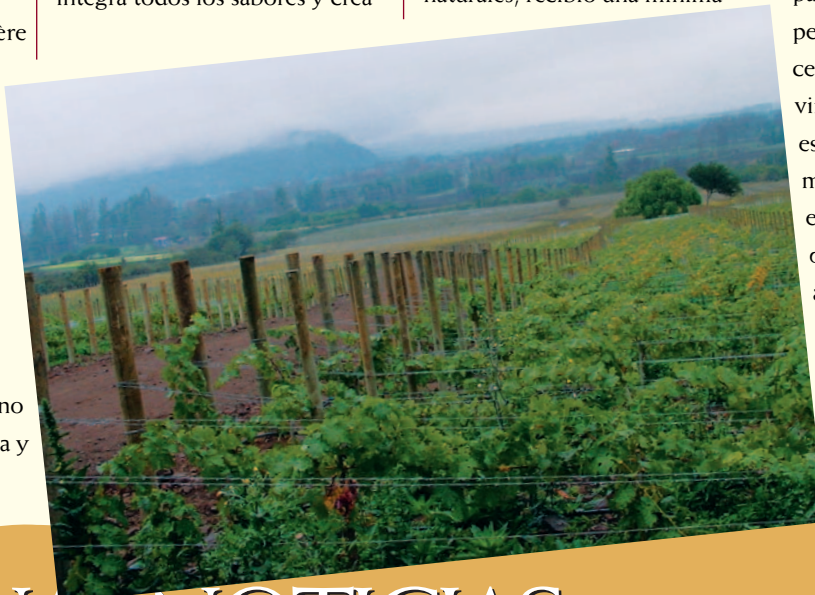


luego fue suavemente prensada. Después de una larga maceración de casi cuatro semanas, los lotes individuales fueron trasladados directamente a barriles de roble francés para someterlos a fermentación maloláctica, que integra todos los sabores y crea

una complejidad agregada. Los lotes que fueron mezclados en agosto de 1999 retornaron a los barriles para un envejecimiento adicional de 15 meses de duración. A fin de que se mantuvieran sus sabores y aromas naturales, recibió una mínima

filtración antes del embotellado.

El Seña 1999 exhibe moras especiadas y aromas terrosos. El roble agrega elementos de almendras tostadas, vainilla y café. Los sabores en boca son de aceitunas negras maduras y de pastel de moras. Otros sabores percibidos en la boca son de cereza negra, vainilla y cuero. El vino penetra en boca con taninos especiosos y el acabado es largo, masticable y dulce. Este vino es el reflejo de la cosecha 1999, que tiene caracteres de almendra tostada junto con notas terrosas y de tabaco.



**El Viñedo Seña y
una vista del Valle
de Aconcagua.**

MÁS BUENAS NOTICIAS



Seña 97 es un vino mucho más grande y más robusto que sus ediciones previas. Mucha fruta pimentosa y llena de menta, y una sensación ligera en boca lo han hecho más

Seña 1997 fue seleccionado uno de los 100 vinos Top de 2001

accesible. Hay una maravillosa integración entre la fruta y el roble, y un fino equilibrio en lo que será un excelente vino en cinco años más.

Wine Access (Canadá), Diciembre 2001-Enero 2002