

# GOOD TO KNOW

[www.errazuriz.com](http://www.errazuriz.com)

Año 6 / No.42 / Diciembre 2008

ERRAZURIZ

  
**KAI**  
2005

*En el idioma originario de Chile, KAI es una planta que da nombre a este Carmenère*

  
ERRAZURIZ  
CHILE

En el IWSC-Reino Unido 2008:

## KAI 2005: Mejor Carmenère.

**V**iña Errázuriz KAI 2005, que proviene de las mejores uvas Carmenère del Valle de Aconcagua, cepa ya extinta en el mundo y que solo se encuentra en Chile, fue premiado en la última edición de la IWSC 2008 que se realiza en el Reino Unido como el mejor Carmenère del mundo.

El panel de expertos definió a KAI 2005 como: "De color rubí profundo, armonizado por un bouquet terroso bien desarrollado que posee café, grosellas negras y un toque de chocolate. El roble es sutil, igualmente impresionante y expresivo al paladar, que nuevamente encuentra chocolate y la voluptuosidad de frutas dulces y maduras".

# Otros importantes resultados obtenidos por KAI 2005

**Robert Parker, 92 puntos** (erobertparker.com), Noviembre 2008: Kai 2005 combina 88% Carmènere, 7% Petit Verdot y 5% Shiraz. De un color rubí/morado oscuro, exhibe un agradable bouquet de madera ahumada, mina de lápiz, violetas, arándanos y frambuesa oscura. En el paladar revela una elegante personalidad con vivaces frutos azules y negros, sabores succulentos con profundidad y largo sobresalientes. Este vino hedonístico puede ser disfrutado desde el 2010 al 2018.

**Decanter Reino Unido**, Septiembre 2008: “En su primera vendimia, este vino de baja producción, con mezcla principalmente de Carmenère, con Petit Verdot y Shiraz para la estructura, es especiado y brillante, con la opulenta energía de frutos negros, textura flexible y una soberbia pureza de fruta”

**Medalla de Oro**, 2<sup>da</sup> Competencia Internacional de Carmenère, “Carmenère al Mundo”, Chile, Noviembre 2008.



**Francisco Baettig**, Enólogo Jefe de Viña Errázuriz: “Profundo, de color violeta rojizo intenso. Atractivo e intenso en nariz, con aromas especiados y frutos negros. Las notas a pimienta negra, tabaco, pimientos rojos asados, chocolate, trufas y moras le agregan complejidad. Este vino tiene una sensación en boca voluptuosa y una gran estructura que llena el paladar con un hermoso equilibrio entre la fruta y el roble. Dulces taninos agregan profundidad y un increíble largo final.”