



Viña Errázuriz  
confirma ser el benchmark  
de calidad de Chile

*“Errázuriz ha dado impresionantes pasos bajo el inspirador liderazgo de Eduardo Chadwick, quien ha reunido un fantástico equipo de talentosos viticultores y enólogos, tanto para Errázuriz como para sus vinos de lujo, Señal y Viñedo Chadwick”.*

JAY MILLER

VIÑEDO CHADWICK 2006

97 puntos

“Viñedo Chadwick 2006, de un color carmesí profundo es 100% Cabernet Sauvignon, envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo. Exhibe un etéreo bouquet de roble tostado, tierra quemada, incienso, especias, grosellas negras y moras negras que recuerdan una gran cosecha de Château Palmer (por ejemplo, 1961, 1966, 1970). Al paladar es sedoso, elegante, concentrado y bastante complejo. Posee una magnífica profundidad y agarre. Este vino succulento y lujoso seguirá desarrollándose por lo menos 10 a 15 años, y su período óptimo será de 2020 a 2046”.



KAI 2006

96 puntos

“Mi favorito de los llamados íconos es el KAI 2006, un ensamblaje con 87% de Carmenère con el equilibrio de Petit Verdot y Syrah. Refuerza mi sensación que cuando es cultivado en el terroir correcto y se deja que madure a plenitud, el Carmenère posiblemente es el más singular y fino varietal de Chile. De color púrpura saturado, exhibe una inolvidable nariz de tabaco, tierra quemada, incienso, moras negras y arándanos. Afelpado, en capas y opulento, tiene una gran cantidad de sabor, profundidad y un final muy extendido. ¡Este es un vino sólo para hedonistas!”



DON MAXIMIANO FOUNDER'S RESERVE 2006

94 puntos

“Don Maximiano Founder's Reserve 2006 es un ensamblaje de 82% Cabernet Sauvignon con el equilibrio de Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah. Fue mantenido durante 18 meses en roble francés nuevo. Sus aromas a pan tostado, grafito, especias asiáticas, incienso y grosellas negras hacen recordar a un vino “Paulliac classified growth”. En boca es de cuerpo medio a entero, con una textura afelpada, cantidades de taninos maduros, capas de fruta especiada y una impresionante concentración. Este vino impecablemente bien equilibrado se beneficiará de unos 5-7 años de guarda adicional. Su período óptimo se extenderá de 2015 a 2031”.



LA CUMBRE 2006

92 puntos

“Los vinos emblemáticos comienzan con La Cumbre 2006. De un color morado opaco, entrega un maravilloso bouquet balsámico, humo, carne de caza, cerezas negras y arándanos. Elegante en el paladar, posee una textura suave, un agarre sobresaliente, incipiente complejidad y un largo final. Darle de 3 a 5 años de guarda adicional y beber hasta el 2026.”

