

VINOS ÍCONOS DE VIÑA ERRÁZURIZ ENTRE LOS MÁS ALTOS PUNTAJES DE GUÍA DE MESA DE CATA 2015 DE LA REVISTA LA CAV



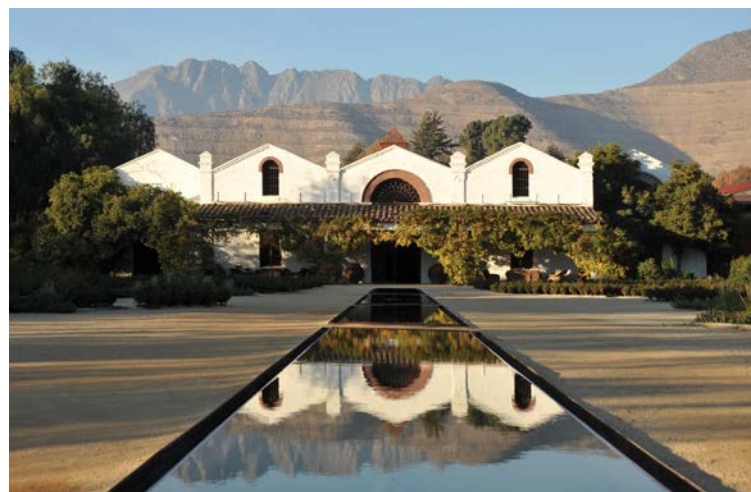
Una vez más Viña Errázuriz destaca entre los más altos puntajes de los vinos chilenos ranqueados en la última edición de la Guía de Mesa de Cata de la revista La CAV.

Viñedo Chadwick 2013, bautizado como el "Cabernet Sauvignon ícono del Alto Maipo", alcanzó el más alto puntaje entre los vinos íconos de Errázuriz con 97 puntos, compartiendo además la portada de la revista La CAV de noviembre junto a los otros dos vinos chilenos mejor ranqueados.

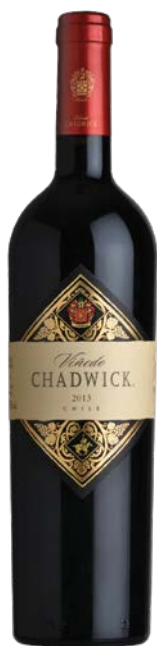
En el artículo dedicado a los vinos ganadores y bajo el título "Viñedo Chadwick: Puro Terroir" el enólogo jefe de Viña Errázuriz, Francisco Baettig, habla de la filosofía tras este Cabernet Sauvignon. "(En Viñedo Chadwick) se busca la expresión de lo que considero uno de los mejores terroir para Cabernet Sauvignon. La menor intervención posible para obtener un Cabernet clásico que es referencia de fineza, fresca y profundidad. Pocos lugares entregan eso en un Cabernet y Alto Maipo es uno de ellos. Un suelo aluvial y un clima relativamente fresco son la mezcla perfecta para la mejor expresión de esta cepa".

Francisco Baettig explica que en cuanto a la vinificación, en Viñedo Chadwick se mantiene un estilo de intervención menor. "Sigue siendo cosecha manual en cajas de 14 kilos, 22 meses de guarda en bodega francesa. El estilo es como siempre de fruta roja, taninos muy suaves y de grano fino". Respecto a la versión 2013 de Viñedo Chadwick, el enólogo agrega que "tiene una elegancia de taninos muy buena, una boca muy golosa, larga, llena".

Muy de cerca de los 97 puntos alcanzados por Viñedo Chadwick, se situaron los tres vinos íconos de Viña Errázuriz. Don Maximiano Founder's Reserve 2013 logró 96 puntos, La Cumbre 2013, 95, y KAI 2013, 94 puntos.



*La Guía de Mesa de Cata de la revista La CAV selecciona anualmente a los mejores vinos chilenos en distintas categorías. Para la guía 2016, más de 1.600 vinos de productores locales fueron catados a ciegas por un panel de expertos.



VIÑEDO CHADWICK 2013

“Rojo granate con tintes rubíes. Aroma a grosellas rojas, murtilas, moras, guindas ciruelas, tabaco y cedro. En boca es de gran estructura y carácter, de acidez alta. Aparece la fruta roja fresca, bien equilibrado, elegante, sedoso, sus taninos son firmes y maduros. Final largo”.



DON MAXIMIANO 2013

“Rojo violeta intenso y brillante. Aromas a guindas, murtilas frambuesas y frutillas silvestres. También tabaco, regaliz y licor de casis. En boca es de buena acidez, taninos maduros y sedosos; delicado, armonioso, de buena concentración de fruta. Es especiado y de final largo y elegante”.



LA CUMBRE 2013

“Nariz compleja y frutal, con notas a mora madura, arándanos confitados y leve cuero de fondo que le da complejidad. Boca de acidez media-alta, grato desarrollo con jugosidad pocas veces vista, tanino joven y equilibrado”.



KAI 2013

“Nariz especiada y compleja, con notas a fruta negra madura y leve aroma licoroso que aparece al agitar la copa. Boca de acidez media-alta para la cepa, tanino joven pero redondo en el desarrollo para terminar con notas a confite y moras maduras en el final de boca. Gran equilibrio final”.