

Como parte de su tercera gira mundial:

Las Pizarras Chardonnay seleccionado para integrar cenas de El Celler de Can Roca

- La cosecha 2014 de Las Pizarras Chardonnay fue seleccionado para integrar las exclusivas cenas que durante una semana ofrecieron en Santiago los tres célebres hermanos Roca, propietarios del Celler de Can Roca.
- Josep Roca, uno de los dueños y Sommelier del restaurante, lo catalogó como “un vino impecable y único en su estilo en el mundo.”

(Septiembre, 2016).- Las Pizarras Chardonnay 2014 fue seleccionado para integrar el menú que El Celler de Can Roca preparó exclusivamente para las cenas que ofreció en Santiago, en el marco de su tercera gira mundial.

El célebre restaurante de los hermanos Roca, distinguido con tres estrellas de la prestigiosa Guía Michelin y elegido en dos ocasiones como el mejor restaurant del mundo, ofreció durante una semana un menú inspirado en platos y sabores autóctonos y utilizando únicamente productos locales, acompañados de una llamativa y cuidadosa selección de vinos que intentó reflejar el actual momento que vive la escena de vinos local.

Así lo explicó el Sommelier Josep Roca, uno de los tres hermanos Roca y quien está a cargo de escoger los vinos para su restorán en España y para cada una de las paradas de la gira. Josep escogió a Las Pizarras Chardonnay para inspirarse en la creación del plato bautizado como “Ostra al Chardonnay de Pizarra”, compuesto por ostras, ajo negro y cenizas de puerro con notas de limón de pica, y lechuga marina.



Sobre el vino, Josep comentó: “Adaptamos la idea de un plato a partir de las ostras de borde negro, pero con inspiración en dos suelos singulares: calcáreo (...) y el de pizarra de Aconcagua Costa (de donde proviene Las Pizarras Chadronnay), **un vino impecable y único en su estilo en el mundo.**”

Chile fue la última parada de la tercera gira mundial de los hermanos Roca, en la que junto a un equipo de 40 personas llevaron su cocina por una semana a distintos lugares como Londres, Hong Kong, Phoenix y San Francisco, adaptándola a la gastronomía local.

La historia de Las Pizarras: Filosofía orientada al terroir

Desde los inicios de Viña Errázuriz, su filosofía ha sido seleccionar las mejores tierras, uvas, barricas y métodos de vinificación para producir vinos de clase mundial que reflejen su terroir e identidad única. En 2005 Eduardo Chadwick tomó una decisión visionaria al adquirir tierras en Aconcagua Costa, una propiedad única y de una belleza extraordinaria, de clima fresco y con diversos tipos de suelo. Su sueño era crear vinos de categoría mundial, buscando mostrar el potencial de Aconcagua Costa a través de vinos de terroir muy específicos, diversos en su representación geográfica y al estilo de los *Grand Cru* de Francia. Bajo el liderazgo enológico de Francisco Baettig, todas estas ideas fueron plasmadas en tres principios fundamentales:

- El terroir será la característica central y más importante
- Intervención mínima en la bodega en pos de la pureza en boca y verdadero balance
- La creación de algo que trascienda y perdure a través de las futuras generaciones

Luego de años de mapeo y exploraciones por toda la propiedad, y con la colaboración en terreno de la geóloga francesa Francoise Vannier-Petite, se lograron identificar lotes específicos con un alto componente de roca metamórfica incluyendo piedra pizarra y suelos de chisto que componen este terroir. Extremadamente escaso en las regiones vitivinícolas de Chile, la pizarra y suelos de chisto son considerados uno de los suelos más valiosos. La composición mineral única de los suelos, junto con condiciones climáticas específicas, entregan uvas de un carácter mineral, paladar y aroma excepcionales.

En palabras de Francisco Baettig, Director Enológico de Errázuriz, “Las Pizarras designa una producción limitada equivalente a un Grand Cru de aquellos lotes que tienen una marcada influencia de piedra pizarra. El clima particular y el suelo entregan un vino que se caracteriza por ser vertical, tenso, seco, bien estructurado y mineral.”

Para mayor información, visite www.errazuriz.com o contacte a frodriguez@chadwickwines.cl