

# GOOD TO KNOW

www.errazuriz.com

Año 5, N° 21, marzo 2006

## Max Reserva Cabernet Sauvignon 2003

# Lo Mejor de Chile

Una de las más importantes guías chilenas de vinos, la Guía de Vinos de Chile 2006 eligió al Max Reserva Cabernet Sauvignon 2003 como el mejor Cabernet Sauvignon chileno.



Francisco Baettig, Enólogo Jefe  
Max Reserva Cabernet Sauvignon 2003

## Comentarios de Enólogo

Nuestro Max Reserva Cabernet Sauvignon es elaborado para exhibir las características distintivas de la fruta cultivada en el Valle de Aconcagua. La cosecha 2003 se caracterizó por su fruta elegante. Los aromas a cerezas negras y rojas eran respaldados por notas de tabaco, cedro y canela. El vino, de cuerpo generoso, es penetrante y lleno en boca. Los taninos jóvenes y especiosos le dan estructura y profundidad a la fruta

suntuosa. Con una guarda adecuada, el vino debiera continuar envejeciendo bien por lo menos seis o siete años más.

El reconocimiento de nuestro Max Reserva 2003 como el Mejor Cabernet Sauvignon de Chile nos pone muy contentos y nos motiva a continuar trabajando en el viñedo junto a nuestro equipo de viticultores y en la viña con mis enólogos asistentes, para transformar en vinos elegantes y complejos lo que nos ofrece el Valle de Aconcagua como una bendición. Vinos que nos hablan de calidad y pasión.

# Notas de la Cosecha 2003

La cosecha 2003 es un vívido ejemplo de las singulares condiciones climáticas del Valle de Aconcagua y de su potencial para producir vinos tintos de alta calidad. La acumulación térmica mensual entre Octubre y Abril alcanzó 1955 días-grado Celsius, 30 grados más que el promedio histórico, permitiendo la madurez total de los taninos en variedades que tienden a madurar tardíamente, como el Cabernet Sauvignon. Abril, el mes de la cosecha, registró temperaturas de 2,2° C sobre el promedio, resaltando la personalidad y el estilo de los vinos, ya que las uvas que se usaron para elaborarlo aún estaban en las parras y se

cosecharon tardíamente. Las lluvias permanecieron dentro de los rangos normales de la primavera y sólo se registraron 10mm durante la brotación. No llovió durante el período de maduración. Estas condiciones climáticas, combinadas con el manejo de canopia y el riego estrictamente monitoreado, contribuyeron a la maduración completa de la fruta, con taninos redondos y permitió la evolución de sus sabores de fruta madura y negra. Los rendimientos fueron normales para el Cabernet Sauvignon. La fruta se cosechó a mano muy temprano en la mañana y fue trasladada a la bodega en cajas de 14 kilos.

# Viñedo Don Maximiano. De la mejor tierra, el mejor vino

Con el convencimiento de que había encontrado la mejor tierra para producir el mejor vino, don Maximiano Errázuriz fundó Viña Errázuriz en el Valle de Aconcagua en 1870. El valle disfruta de un clima mediterráneo, con veranos templados, moderados por las suaves brisas del Océano Pacífico. La temporada se prolonga de dos a tres semanas más que en cualquier otra región vitivinícola de Chile, realzando la intensidad de los sabores y la concentración de los vinos.

Debido a su proximidad al Ecuador, otra característica singular del valle es su luminosidad incomparable, que permite una maduración prolongada.

En promedio, la precipitación en el valle es de 250mm (9,8 pulgadas) por

año y ocurre sólo en invierno. La carencia de lluvias durante la temporada permite a los viticultores controlar el vigor, el tamaño de las bayas y a mantener la maduración.

Las uvas para nuestro Max Reserva Cabernet Sauvignon son seleccionadas de los mejores lotes de los sectores Max I y Max II del Viñedo Don Maximiano. Fueron plantadas entre 1978 y 1993 en el viñedo, que posee una de las laderas más empinadas de Chile, de 5% a 25%. En el sector Max I los suelos son de origen granítico y de origen coluvial, mientras que en el Max II tiene un alto contenido de piedras (70%). Este perfil del suelo da como resultado viñedos con un vigor de bajo a medio, especialmente adecuado para producir uvas de vinos Premium.

Sector Max I, Viñedo Don Maximiano, Valle de Aconcagua



**STOP THE PRESS**  
**EL MAX RESERVA CABERNET ES ELEGIDO "PRODUIT PRIORITÉ"**

La Société des Alcohols du Québec (SAQ)-Canadá, empresa gubernamental encargada de la comercialización de bebidas alcohólicas en Québec a través de una red de minoristas y de compras en línea, otorgó el status de "Produit Priorité" al Max Reserva Cabernet Sauvignon 2003 de Viña Errázuriz, el primer vino chileno en esta categoría que logró ser incluido en esta selección especial. La historia de calidad y ventas de este vino cumplió con los estrictos criterios de la SAQ para lograr este status, haciéndolo elegible como producto "Priorité". Un "Produit Priorité" significa que "debe estar en stock" permanentemente en las 400 tiendas de la SAQ en la Provincia de Québec.

## Enología

La uva fue cosechada a mano durante el mes de abril. La fermentación de la baya completa tuvo lugar a temperaturas promedio de 27-29° Celsius. Esta fermentación cálida, seguida de 25 días de maceración, permitió la máxima extracción de sus sabores a fruta madura. El vino fue envejecido durante 15 meses en barriles de roble de los cuales 66% eran franceses, 34% americanos y un 24% eran nuevos. Fue estabilizado en frío sin clarificación y luego levemente filtrado al embotellarse.

## El mejor Cabernet Sauvignon del año

La Guía de Vinos de Chile editó su decimotercera edición en el 2006. Este año, durante dos días se cataron a ciegas 1.100 vinos disponibles a través de los principales distribuidores. Setenta y seis expertos, principalmente Enólogos Jefes de las viñas chilenas más importantes, escritores especializados en vinos, sommeliers y profesores de enología enfrentaron la tarea de clasificar los vinos.

"Atractivo. De un rojo rubí muy profundo y brillante. Elegido unánimemente como el mejor Cabernet Sauvignon entre los 220 vinos catados este año. Vino con aromas excepcionales y elegantes, en los que

destacan sus frutas rojas jugosas y maduras, bien mezcladas, con muy agradables notas de fino roble, tabaco, chocolate y especias. Muy buen volumen y estructura al paladar. Este es un vino armonioso, bien balanceado y lleno de sabor, con buen cuerpo, de taninos firmes pero suaves y un acabado extendido y amigable. Un excelente vino".

Guía de Vinos de Chile 2006