

Nº 47

good to know



VIÑA ERRAZURIZ

# Carmenère

*... El Carmenère había sido introducido en Chile en 1850 desde Francia, y permanecido oculto junto al Merlot.*



*El Valle de Aconcagua brinda las condiciones ideales para que esta cepa pueda alcanzar la plena madurez de sus taninos; es por ello que destacan sus notas especiadas y a pimienta negra, alejándose de notas verdes o pirazínicas características de esta variedad cuando no alcanza su plena madurez.*



### KAI 2006

Atractivo y de un intenso color rojo-violeta, este vino se caracteriza por combinar aromas a fruta negra madura y agradables notas a especias tales como la pimienta negra y el jengibre, además de sutiles dejes a trufa, cacao y café tostado. En nariz el vino se muestra intenso, su paladar se percibe suntuoso, bien redondeado y con taninos que destacan por su suavidad y volumen, dando paso a un final de boca extraordinariamente aterciopelado. Sabores a fruta negra se reafirman nuevamente en boca para extenderse en un final dulce y prolongado.

### MAX RESERVA CARMENÈRE 2007

De un color rojo violeta y matices azulados, nuestro Max Reserva Carmenère 2007 muestra en nariz sutiles aromas a pimentón rojo y salsa de soja entremezclados con notas a mora, lavanda y un dejo a café tostado y especias dulces que recuerdan el clavo de olor. En el paladar el vino se muestra sedoso y aparece un suave destello a pimienta negra. Jugoso y fresco, con una buena acidez y taninos finos, este vino revela excelente tipicidad, textura y firmeza. De un largo, intenso y elegante final en boca.

### UN POCO DE HISTORIA

El Carmenère fue una de las cepas más ampliamente cultivadas a principios del siglo XIX en las regiones de Médoc y Graves en Burdeos. En el año 1860 se produce el desastre, los viñedos franceses fueron atacados por la filoxera, un insecto diminuto que afecta la raíz y las hojas chupando la savia de las plantas. Esta plaga extinguió la cepa de todas las viñas francesas, y europeas en general, las que paulatinamente comenzaron a reemplazarla por otras cepas menos sensibles como el Merlot.

### SINGLE VINEYARD CARMENÈRE 2007

De profundo color rojo rubí violáceo, nuestro Carmenère Single Vineyard 2007 se muestra en nariz con notas a especias dulces y chocolate, dando paso a frutos negros que se funden con rasgos característicos de pimienta negra. Sabores exuberantes e intensos y de una excelente tipicidad en el paladar se suman a toques de pimientos rojos asados, salsa de soja, canela y moras complementados con dejes a tabaco y grafito. En boca, este vino despliega taninos muy dulces, suaves y maduros y una acidez irme que refresca y garantiza su larga vida en botella.

### ESTATE CARMENÈRE 2008

Nuestro Carmenère Reserva 2008 es de un profundo color rojo violáceo y despliega intensos aromas característicos de esta variedad, tales como notas a frutos negros que se combinan con toques a pimientos asados y salsa de soja entrelazados con caracteres a chocolate y granos de café tostado que hacen a este vino muy placentero y distintivo. En el paladar se muestra equilibrado, jugoso y fresco con taninos muy amigables y con un agradable final de boca.

### EL REDESCUBRIMIENTO

El año 1994 el Carmenère es redescubierto en Chile, por el francés Jean-Michel Boursiquot, quien advirtió que algunas parras de Merlot tardaban más en madurar. Los resultados de estudios realizados concluyeron que se trataba de la antigua variedad de Bordeaux Carmenère. La cepa que se pensaba extinguida era redescubierta.

El Carmenère había sido introducido en Chile en 1850 desde Francia, y permanecido oculto junto al Merlot.

## Principales reconocimientos

### KAI 2006

- International Wine Cellar (Stephen Tanzer): 92 puntos (Abril 09)
- Josh Reynolds: 91 puntos (Abril 09)

### KAI 2005

- International Wine & Spirit Competition 2008 UK: Mejor Carmenère de Chile (Nov. 2008)
- Robert Parker, The Wine Advocate: 92 puntos (Nov 2008)
- Decorchados 2008, Chile: 92 puntos (Diciembre 2007)

### SINGLE VINEYARD CARMENÈRE 2006

- International Wine Cellar (Stephen Tanzer): 90 puntos (Marzo 2008)

### SINGLE VINEYARD CARMENÈRE 2005

- Robert Parker, The Wine Advocate: 90 puntos (Julio 2007)

### RESERVA CARMENÈRE 2007

- Wine & Spirits: 89 puntos, Best Buy! (Junio 09)
- Sommelier Wine Awards 2008, Chile: Medalla de Oro (Mayo 2008)

### RESERVA CARMENÈRE 2006

- Decorchados 2008, Chile: 90 puntos (Diciembre 2007)
- Guía del Vino 2008, Chile: 89 puntos (Febrero 2008)

### RESERVA CARMENÈRE 2005

- Wine Access, Canada: 89 puntos (Agosto 2007)
- Toronto Life, Canada: 88 puntos (Nov 2007)