

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

VIÑA ERRÁZURIZ PRESENTA LAS NUEVAS COSECHAS 2014 DE SUS VINOS ÍCONOS

- La cosecha 2014 de Don Maximiano Founder's Reserve, el vino emblemático de Viña Errázuriz, ha sido lanzado oficialmente a todo el mundo.
- Precedida por una excelente añada 2014, se convierte en un excelente ejemplar que prolonga la calidad y consistencia de este icónico vino a lo largo del tiempo.
- El lanzamiento de vinos íconos también incluyó las nuevas cosechas del Carmenere KAI 2014 y el Syrah La Cumbre 2014.



WWW.ERRAZURIZ.COM



DON MAXIMIANO FOUNDER'S RESERVE



(Septiembre, 2016).- Don Maximiano Founder's Reserve, el vino emblemático de Viña Errázuriz, ha presentado a nivel mundial su nueva cosecha 2014. Para esta nueva añada, la composición de variedades está conformada por un 68% de Cabernet Sauvignon, 18% de Carmenere, 9% de Malbec y 5% de Petit Verdot.

A pesar de que la composición varietal de Don Maximiano Founder's Reserve varía de año en año, la meta ha sido siempre la misma: elaborar el más fino y elegante vino con base de Cabernet, que a la vez permita mostrar el terroir del Valle del Aconcagua, potenciando la complejidad del vino. Francisco Baettig, Director Enológico de Viña Errázuriz, comenta que el vino

“fue elaborado con la intención de preservar el frescor y de capturar los distintivos sabores frutales y las texturas de esta cosecha única. Redondo, cárnico y de increíble profundidad son los principales atributos de esta añada de Don Maximiano, resultando en un vino atractivo que exhibe complejidad, profundidad y concentración.”

La añada 2014 de Don Maximiano Founder's Reserve fue reconocida con 96 puntos de parte del crítico internacional especializado en vino James Suckling, considerado el crítico de vinos más influyente del mundo de acuerdo a Forbes. En su reciente visita a Chile en mayo pasado, en donde degustó más de 600 vinos de diferentes productores y valles, Suckling publicó su artículo titulado “Chile's Evolving Quality Wine World” (“La evolución de calidad mundial del vino chileno”), en donde describió a Don Maximiano como:

“Frescos aromas a grosella negra y mora, con sutiles aromas florales. Lleno, con taninos bien casados y de un final fresco y frutal, en donde aparecen sutiles notas de nueces y bayas, con chocolate de trasfondo.”



Junto con el lanzamiento de Don Maximiano Founder's Reserve 2014, Viña Errázuriz también presentó las nuevas cosechas 2014 para Kai y La Cumbre.

KAI COSECHA 2014

Viña Errázuriz quería mostrar la más fina expresión de esta variedad tinta elaborando un vino único, enteramente de Carmenere cultivado en el Valle del Aconcagua. Fue bautizado como KAI, que significa 'planta' en mapudungún, el idioma los mapuche, uno de los pueblos originarios de Chile. Lanzado en 2005, KAI representa la máxima expresión del Carmenere y lleva al mundo la personalidad y el carácter únicos de esta, la cepa emblemática de Chile.

Para esta cosecha 2014, la composición varietal de Kai es 95% Carmenere y 5% Syrah. Las uvas para KAI 2014 fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestro viñedo Max V en el Valle del Aconcagua, que fue plantado con parras de Carmenère en 1992 y 1993.



En palabras de Francisco Baettig:

“Como una gran expresión de nuestro terroir único en Aconcagua, KAI despliega ricos aromas a fruta roja y negra madura, con sutiles notas a chocolate amargo y notas minerales de grato y tinta china. En boca, intensos sabores de moras y arándanos con un toque de paprika, pimienta negra y granos de café tostado. La delicada entrada del vino se complementa por su intensidad y compleja estructura, entregando un notable ejemplar de Carmenère con taninos suaves y aterciopelados, y un persistente final.”

Kai 2014 fue reconocido con 96 puntos por James Suckling, quien describió a este Carmenere como *“un vino con un estilo definido y de carácter especiado, con notas de moras y chocolate negro, además de regaliz negro y ostras. Lleno, con taninos muy finos y un sabroso final. Tenso y de un gran estilo.”*



LA CUMBRE COSECHA 2014

La Cumbre representa el deseo de la bodega de elaborar un vino de la mayor calidad, inspirado en el estilo del Ródano norte y elaborado con los más finos lotes de Syrah en el corazón del Valle del Aconcagua. La Cumbre debe su nombre a que sus uvas provenían originalmente de un viñedo cultivado en la cima de un cerro del campo Don Maximiano, plantado de acuerdo a la tradición de L'Hermitage, con 10.000 parras por hectárea, conducidas de manera vertical.

Este vino 100% Syrah es descrito por Francisco Baettig como:

“De color rojo rubí con destellos violetas, este vino despliega en nariz aromas a tarta de arándanos, cerezas negras, romero y lavanda enmarcadas por las suaves notas a nuez moscada y vainilla. En boca tiene marcadas notas a frutos rojos tales como cereza y ciruela. De gran volumen, su textura es acompañada por suaves taninos y una refrescante acidez que aporta energía y nervio a este gran Syrah.”

Para esta nueva cosecha de La Cumbre, Baettig incluyó uvas de dos viñedos: un cuartel de Max V, de suelos pedregosos y limo arcillosos que entregan condiciones ideales para una excelente concentración de la fruta, y del campo de Aconcagua Costa, de clima frío, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico, y que resalta la complejidad del vino y su frescor. Sus delgados suelos de textura limo arcillosa, puestos sobre una roca metamórfica de tipo esquisto, también le confieren una mineralidad y profundidad únicas al vino.



LA AÑADA 2014

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de Septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en Octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 6.7% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una oración y cuaja saludables.

Excelentes condiciones de clima templado hacia finales de la temporada de crecimiento, junto con rendimientos bajos y una constante búsqueda de pureza frutal y fineza tánica, entregaron las condiciones perfectas para la maduración del Cabernet Sauvignon, que comenzamos a cosechar levemente más temprano que las fechas históricas. La cosecha en el viñedo Don Maximiano comenzó el 18 de marzo con el Malbec y el Petit Verdot, seguido por el Cabernet Sauvignon el 21 de marzo, permitiendo que las uvas maduren por completo y alcancen excelente estructura tánica y a la vez conservando pureza frutal. La última variedad en alcanzar la madurez fue el Carmenère, cuya cosecha comenzó el 7 de Abril y terminó un mes después con una delicada y a la vez intensa pureza frutal.



La moderna Bodega Ícono Don Maximiano estrenada en 2010, en donde se vinifican Don Maximino, Kai y La Cumbre.

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

