



FICHA
TÉCNICA



Maio 2018



WILD FERMENT

Varietal: Pinot Noir

Comments: Made from natural yeasts giving greater depth and complexity.



ERRAZURIZ

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uva: Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Permanece 09 meses em barricas de carvalho francês sendo 25% de barricas novas.

Por Murilo

Visual: Cor vermelho-rubi típica com boa transparência.

Gustativo: Exibe bom corpo com notável suculência denotando estrutura poderosa não agressiva. Taninos resolvidos finos e gentis compõem com acidez em perfeito equilíbrio, traduzindo elegância e dando prazer de beber.

Olfativo: morangos e cerejas encantando os sentidos com toques de defumados, herbáceos e “sousbois”. A madeira está presente de forma delicada sem roubar a cena. Uma elegância incrível!

Harmonização: Salmão grelhado, risotos, carnes assadas, massas ao molho de cogumelos e atum selado com crosta de gerfelim

Serviço

Temperatura de Serviço: 14º

Estimativa de Guarda: Pronto ou + 3 anos

Produtor

Fundada em 1870 por Don Maximiniano Errazuriz, que nasceu em Santiago e pertencente a uma das mais tradicionais famílias chilenas de raízes basca vivendo no país desde 1735 com a chegada de Francisco Errázuriz. Essa família participou fortemente da história do país tendo inclusive dado à nação quatro presidentes além de diplomatas, industriais e escritores e dois arcebispos. Depois de intensa participação na vida política e cultural, Don Maximiniano resolveu dedicar-se à atividade vitivinícola tendo optado por estabelecer-se na região de Aconcágua mais precisamente no distrito de Panquehue onde fundou a Viña Errázuriz que se tornou modelo graças às técnicas de viticultura adotadas estendendo os vinhedos em área de 300 hectares que mais tarde cresceria para 700 hectares pelo filho Rafael.