

Maio 2018



Max Reserva Carmenère - Safra: 2014

Produtor: Errazuriz

Este ótimo tinto de Errazuriz é um dos melhores Carmenère em sua faixa de preço. Sem o excessivo toque vegetal encontrado em muitos vinhos elaborados com esta casta, mostra notas de frutas maduras e um leve toque apimentado. O corte com uma pequena parcela de Syrah deixa o vinho cheio de fruta e macio. Um vinho de grande classe e ótima complexidade, com um estilo convidativo e fácil de gostar.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Aconcagua

Uva: Carmenère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Permanece 12 meses em barricas de carvalho francês (28% novas).

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso

Olfativo: Aromas de pimentão assado, tabaco, cogumelos e toques de amoras e cerejas

Gustativo: Sabor de chocolate e café torrado

Harmonização: Aves grelhadas, carnes brancas e massas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Tempranillo

Foi depois de viajar o Chile de norte a sul que Don Maximiano Errázuriz encontrou no Vale do Aconcagua o terroir ideal para as mudas europeias que trouxe para o país sul-americano em pleno século XIX. Foi pioneiro na exploração do Vale para a produção de vinhos finos e abriu as portas da vinícola batizada com o sobrenome de sua família em 1870. Os seus descendentes herdaram seu espírito visionário e consagraram seus vinhos mundo afora. Hoje, a vinícola é conduzida por Eduardo Chadwick Errázuriz que conta com o enólogo Francisco Baettig, um dos mais respeitados do Novo Mundo.