

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	ERRAZURIZ DON MAXIMIANO 1984
Vinícola	Viña Errazuriz
Safra	1984
País	Chile
Região	Aconcagua
SubRegião	Valle de Aconcagua
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	de 5 a 7 meses em cubas de Raulí
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2023
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 16,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Viña Errazuriz se mescla com a história da viticultura do Chile. Em 1870 Don Maximiano Errazuriz cavalgou por 2 dias a partir de Santiago em direção ao Valle de Aconcagua, em busca de uma nova região vitícola, quando na época, a atividade detinha-se apenas aos arredores da capital, no Valle del Maipo. Por muito tempo acreditou-se que esta região quente e seca não era adequada para as castas francesas, quando, na verdade provou-se o contrário.

"Da melhor terra, o melhor vinho". Com esta frase, o fundador criou aquela que se tornaria uma das maiores vinícolas do mundo no século XIX. O negócio tomou proporções gigantescas, a ponto de Don Maximiano construir uma vila para abrigar os seus empregados, a Vila Errazuriz. Construiu tubulações para transpor água de rios e levou a energia elétrica para a região. 20 anos após a sua fundação, tornou-se a maior vinha do mundo nas mãos de um único dono, com seus incríveis 700 hectares de extensão.

A história gloriosa desta vinícola não para por aí. No mais recente ano de 2004, Eduardo Chadwick, atual proprietário e descendente de Don Maximiliano, organizou uma histórica degustação a cegas em Berlim, com 36 julgadores, onde colocou frente a frente renomados vinhos de Bordeaux e da Toscana, com seus exemplares chilenos. Quando revelado o resultado, surpreendentemente 2 de seus rótulos haviam sido agraciados com primeiro e segundo lugar.

Em homenagem à honra e trajetória desta vinícola, Don Maximiliano Reserva presta um belo tributo a seu fundador. Fruto da safra de 1984 e elaborado com a casta Cabernet Sauvignon, mantém uma

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, cassis), frutas passificadas (figo-turco, uvas-passas, ameixa), aliadas a notas tostadas, de cacau, café e um leve mentol

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom corpo, com taninos aveludados e uma acidez presente que equilibra o conjunto; o sabor é envolto por notas de frutas-passas, de tosta e café, que permanecem em seu final suave e persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA

estrutura impecável, mesmo 38 anos após a colheita da casta.