

VINEYARDS: Viñedos Max at our Don Maximiano Estate in the Aconcagua Valley has a Mediterranean climate which leads to perfect ripeness.

WINEMAKING: hand-picked, rigorously selected grapes were carefully fermented and aged for a year in French oak barrels.

VIGNOBLES: Viñedos Max de notre domaine Maximiano dans la vallée de l'Aconcagua a un climat méditerranéen qui apporte les conditions idéales pour ce cépage.

VINIFICATION: les raisins sélectionnés avec soin ont été fermentés en cuves inox. Le vin a été élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français.

ERRÁZURIZ FUNDADA EN 1870 – D.O. VALLE DE ACONCAGUA - MERLOT MAX RESERVA – VINO ELABORADO EN HONOR AL FUNDADOR DON MAXIMIANO ERRÁZURIZ – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ – CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE – SAN FELIPE 14,5% 2008

VISUAL: color rojo rubí intenso con un buen cuerpo.

NARIZ: yerba, tostadura, pimienta, mermelada de fruta de bosque, chocolate, cebada tostada, mentolado y rosa roja.

BOCA: un vino seco, cálido, bien equilibrado y con un cierre correspondiente a mermelada, tostadura y especias; una elegante mineralidad se manifiesta bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua; una pizca de tanino que se representa con un mínimo de astringencia y un toque amargo al final; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE: filete a la pimienta con puré de zapallo

- La succulencia de la carne se contrabalancea con la astringencia del vino
- La tendencia de la carne y del zapallo se contraponen a la tendencia amarguilla del tanino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino equilibrado en todos sus parámetros que se lanza hacia un maridaje con carne para exaltar sus características expresadas de forma neutral y no invasiva.

La excelencia gustativa de este vino se demuestra sobre la base de sólidas argumentaciones: desde la autoridad de la sensación de aterciopelado al paladar hasta el mismo retrogusto final son sabor a tanino que precisa y declara los estímulos que los conducen a un amor eterno con una carne roja bien cocinada.

ERRÁZURIZ FUNDADA EN 1870 – D.O. VALLE DE ACONCAGUA - MERLOT MAX RESERVA – VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ – CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE – SAN FELIPE 14,5% 2007

_VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un cuerpo mediano.

NARIZ: arándanos, ciruela roja, mermelada de moras, tostaduras, chocolate dulce y violeta.

BOCA: seco, cálido y aterciopelado con sabor a pimienta negra (la tipicidad de la pimienta negra del syrah se explaya en el paladar); el cierre está saborizado con mermelada de moras; los toques de astringencia tánica son casi agradables dado que no prevalecen y hasta se encajan con la suavidad entregada por el pasaje en barrica. La sapidez, bajo forma de picazón en la parte dorsal-interna de la lengua, anima el vino entregándole una persistencia aromática intensa de 4/5 segundos.

MARIDAJE: cordero magallánico

- La sapidez del vino contrarresta la tendencia dulce de la carne
- La astringencia tánica del vino sirve de contrapeso a la succulencia de la carne

OPINIÓN PERSONAL: un vino con un parque de olores interesante y una suavidad de boca capaz de acomodar todos los paladares y rellenar las exigencias de todos los comensales.

El vino se inserta en un recorrido de motivada búsqueda que lleva el catador, a través de las sugerencias dictadas por la nariz y los consejos adquiridos por el paladar, a acercarse al maduro conocimiento de las buenas cualidades de este tinto.