



**ERRÁZURIZ DON MAXIMIANO – FOUNDER’S RESERVE – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ – CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE – SAN FELIPE 14,5% 2006**

Don Maximiano Founder’s Reserve representa nuestra búsqueda por elaborar el más fino cabernet sauvignon del valle de Aconcagua. Pequeños porcentajes de cabernet franc y petit verdot fortalecen su frescura, estructura y color. El vino fue envejecido por dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés que contribuyeron a aumentar su complejidad. En el paladar se despliegan notas a frutas negras, especias, trufas y chocolate, las que se complementan con toque a casis y moras para lograr un vino bien estructurado y de prolongado final. Esta cosecha de Don Maximiano continuará desarrollándose en botella a través de los años venideros.

**VISUAL:** color rojo rubí intenso con un cuerpo robusto.

**NARIZ:** frutas rojas, higos rojos, madera, canela, pétalos de rosa, jabón de tocador, mentolado, chocolate dulce y cáscara de naranja.

**BOCA:** un vino que de inmediato demuestra un equilibrio casi perfecto entre la mineralidad (picazón en la parte dorsal de la lengua), la acidez (salivación en las zonas laterales de la lengua) y la sensación del tanino

---

Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



(astringencia al paladar y sabor amarguillo al final de boca); el cierre de boca tiene sabor a fruta roja de bosque y madera confirmando lo que se había percibido a la nariz; la persistencia aromática intensa del vino oscila entre 6 y 7 segundos. De hecho, se trata de un vino para un menú de carne.

**MARIDAJE 1:** fettuccini con salsa boloñesa

- La succulencia de la carne presente en la salsa se contrabalancea con la astringencia del vino
- La tendencia dulce de la carne presenta en la salsa y de la pasta se contraponen a la tendencia amarguilla del tanino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

**MARIDAJE 2:** carne de vacuno ¾ con romero y toques de aceite de oliva

- El efluvio oloroso del romero presente en la carne ameniza el bouquet olfativo del vino
- La succulencia de la carne y la untuosidad del aceite se contrabalancean con la astringencia del vino
- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del tanino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** las fragancias de los pétalos de rosa dejan de aflorar a la nariz sólo cuando se substituyen con una barra de chocolate recién abierta; al examen gustativo se encuentra una grande estructura y una suavidad de boca que pasa inobservada y deja casi desapercibida la sensación de los grados alcohólicos, es decir un entrecruzamiento de los parámetros degustativos que neutraliza el alcohol. Un vino bueno para cualquier tipo de comida de tierra.

En este vino, sobretodo a través de verdaderas y propias lecciones de vinificación, se quiere retomar, integrar y desarrollar las concepciones enológicas expresadas en las producciones de los años anteriores. El aspecto central se fundamenta en la presentación de un abanico de efluvios olorosos fantásticos al examen olfativo; al examen gustativo el impulso es el de proceder a la búsqueda de emociones degustativas con el fin de direccionarse hacia la digna armonía de este grande vino.