



CHILE

Desde fines de los años de 1980, Chile ha liderado la renovación tecnológica y cualitativa en Sudamérica. Y las razones son claras. Un mercado pequeño, aislado de los gustos y las modas internacionales, ha sido un hábitat poco estimulante para productores ambiciosos que tuvieron que ofrecer fuera lo que en su país era apreciado, pero a escalas que no permitan una actividad rentable. Es así como alrededor del 90% de lo que produce Chile se exporta a mercados internacionales.

Esta mirada hacia el exterior implicó que el país, a partir de fines de la década de 1970 y con gran fuerza durante los de 1980 y 1990, saliera a competir con los grandes productores del mundo, aprendiendo mucho de tal experiencia.

Cuenta con las variedades clásicas - a saber cabernet sauvignon, merlot, chardonnay y sauvignon blanc - avalado por un clima seco y templado que da uvas sanas y en abundancia, y contando desde fines de los años de 1970 con tecnología de punta, Chile ofreció y sigue ofreciendo vinos de gran intensidad frutal y simpleza gustativa, vinos amables a precios bajos que han conquistado con inusual rapidez los más variopintos mercados en el mundo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Coloración violeta intensa, en nariz presenta abundantes frutas negras, frutas rojas, notas de cuero, chocolate, vainilla, tabaco y frutos silvestres. Redondo en boca, de cuerpo con gran estructura y complejidad. Taninos suaves y maduros. Cosechado por 5 toneladas por Ha.

Pero en la última década, los productores Chilenos están mostrando una cuota mayor de ambición. Una vez demostrado que el país puede ofrecer vinos varietales muy simples y afrutados, lo que hoy se pretende es producir vinos que estén más ligados a un origen, que tengan un mayor sentido del lugar.

Los precios de esos vinos, por cierto, son bastante más elevados que los de los otros más simples, provocando más de una sorpresa entre los habituales compradores de vinos Chilenos en el mundo.

Una mayor preocupación en el viñedo y una investigación seria y consistente sobre la adecuación de mesoclimas, suelos y variedades son la causa tras esta nueva generación de tintos y blancos Chilenos que poco a poco, muestra a este país como un productor serio y de gran potencia a futuro.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:

Chilean Wines Company

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2007

VARIETADES DE UVA:

Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah

CRianza:

Una maduración en barricas de roble Francés 12 - 14 meses y un tiempo en botella de 12 - 15 meses ha tenido como resultado un vino de gran elegancia y complejidad.

PAÍS:

Chile

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Valle del Maule

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Este vino se encuentra en su etapa ideal de consumo o bien guardar hasta el 2014, ideal para acompañar el corte preferido a las brasas de cada quién.

Precio: \$ 299

Paquete 3 Botellas:

\$ 852.15

(\$ 284.05 por Bot.)

Paquete 6 Botellas:

\$ 1,614.60

(\$ 269.10 por Bot.)

Paquete 12 Botellas:

\$ 3,049.80

(\$ 254.15 por Bot.)

