

Max Reserva Chardonnay
Вино Макс Ресёрва Шардонé, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Аконкагуа, долина Касабланка

Производитель: Viña Errazuriz

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 70% вина выдерживалось на дрожжевом осадке во французской дубовой бочке 10 месяцев

Особенности: 30% вина проходит малолактическую ферментацию

Цвет: ярко-соломенный

Аромат: освежающий, изобилует оттенками спелого яблока, абрикоса, ванили, специй и минеральностью

Вкус: освежающий, округлый, с элегантной текстурой, яблочно-цветочными оттенками и средним уровнем кислотности в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: составит гармоничную пару с запечённой рыбой, свиной корейкой под грибным соусом, прекрасно подчеркнет вкус блюд из сезонных овощей, например, равиоли с тыквой



Max Reserva Carmenere
Вино Макс Ресёрва Карменёр, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Аконкагуа

Производитель: Errazuriz

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Карменер – 100%

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температуре, гребнеотделение

Выдержка: 12 месяцев в бочках из французского дуба (1/3 - новые)

Цвет: темно - рубиновый

Аромат: интенсивный, насыщенный, многослойный, раскрывается нотами спелых черных фруктов, ежевики, вишни, красного перца, черного чая, специй, розмарина, влажной земли и грибными нюансами

Вкус: полный, сбалансированный, округлый, с нотами шоколада, зерен кофе, дуба и пряностей, средним уровнем танинов и стойким послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с острыми блюдами латиноамериканской кухни, бараниной на гриле, блюдами из красного мяса и выдержанными сырами



Max Reserva Pinot Noir
Вино Макс Ресерва Пино Нуар, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Аконкагуа

Производитель: Viña Errazuriz

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 11 месяцев во французских дубовых бочках

Особенности производства: бочки до третьего наполнения

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: сложный, многогранный, раскрывается нотами вишни, малины и лепестков роз, дополненные тонкими оттенками табачного листа и влажной земли

Вкус: прекрасно сбалансированный, сочный, с хорошей структурой, элегантными танинами и продолжительным ягодным послевкусием с деликатными нотами бальзамика

Температура подачи: 16-18 °С.

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из пернатой дичи, паштету из утки и тунцу на гриле



Семья Эрразурис изменила виноделие Чили и статус чилийских вин во всём мире. Они первыми открыли терруар региона Аконкагуа, добились мирового признания сорта Карменер и освоили бордоский blend на феноменальном уровне. В 2004 году на слепой дегустации в Берлине ведущие винные критики мира поставили шедевр главы Errazuriz Эдуардо Чедвика в один ряд с винами от шато Lafite Rothschild, Margaux, Latour и супертосканской Sassicaia. Все эти события сделали Чили, ведущим экспортёром вин Нового Света. Премиальный статус вин Errazuriz подтверждается стабильно высокими рейтингами, а демократичные линейки являются эталонными воплощениями чилийских сортов.