



ACONCAGUA ALTO  
*Cabernet Sauvignon*  
2014

**VIÑEDOS**

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para el Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon vienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Estos se sitúan en el interior del valle, cuyos suelos tienen una textura predominantemente limosa y de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos, llevan a un vigor controlado de las plantas, produciendo una carga equilibrada, con racimos y bayas pequeñas.

**NOTAS DE VENDIMIA**

Una clásica vendimia en el valle de Aconcagua, con acumulación térmica muy similar al promedio y ausencia de precipitaciones durante el periodo de crecimiento. Como resultado, se obtuvieron vinos muy representativos del lugar; de bocas llenas, estructurados y taninos redondos.

**NOTAS ENOLÓGICAS**

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas sobre una doble mesa de selección. Después de ser molidas, fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% eran nuevas.

**NOTAS DE CATA**

De un Profundo rojo rubí. Este vino muy complejo, se aprecian notas a frutas rojas, acompañados de tabaco, eneldo, laurel. Todo enmarcado por aromas a chocolate y clavo de olor. En el paladar, es un vino jugoso y especiado, con una fresca acidez que realza la fruta roja, muy bien acompañada por las notas de chocolate y frutos secos. Muestra una excelente persistencia en el paladar.

**TECHNICAL INFORMATION**

**COMPOSICIÓN:** 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,52

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,53 g/L

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 5,82 g/L (en ácido tartárico)



**ERRAZURIZ**

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870