



ACONCAGUA ALTO
Cabernet Sauvignon
2015



VIÑEDOS

APPELLACIÓN: Valle Aconcagua

Las uvas con las que se elabora nuestro Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon provienen 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 particulares 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

La añada 2015 estuvo marcada por una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de principio a fin. Condiciones templadas y secas entregaron uvas de gran madurez en lo que fue una añada muy atractiva para nuestros viñedos Max, lo cual se ve reflejado en los vinos que provienen de estos terroir. La temporada 2015 puso a prueba nuestro coraje para cosechar tempranamente, adelantando la fecha de cosecha entre 10 y 20 días dependiendo de la variedad, y registrando una cosecha históricamente más temprana.

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 20% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso y brillante. En nariz, en un comienzo recuerda a cerezas negras y frambuesa, mientras de atrás aparecen notas de fruta negra madura. Asimismo, en boca también se percibe fruta negra como arándanos y moras acompañadas de fresas y frambuesas, todo enmarcado por suaves tonos de vainilla y cedro. Es un vino de boca redonda y refrescante, con un excelente volumen. Los taninos son finos y muy amables, siendo aún jóvenes.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 88% Cabernet Sauvignon, 7% Petit verdot, 5% Cabernet Franc.

ALCOHOL: 14%

PH: 3.53

AZÚCAR RESIDUAL: 2.53 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 20% de las cuales eran nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5.95 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870