



ACONCAGUA ALTO

Cabernet Sauvignon

2016



VIÑEDOS

APPELACIÓN: 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 desafiante cosecha 2016 presentó diferentes escenarios a lo largo de la temporada, con una primavera fresca y un verano más cálido que el promedio. A un lluvioso y fresco mes de octubre le siguieron agradables días de primavera en noviembre, lo que produjo una floración y cuaja saludables. A comienzos del verano las temperaturas aumentaron gradualmente, y en enero alcanzaron máximas superiores a los promedios históricos. Febrero fue cálido, con días soleados que se alternaron con frescas nieblas matinales, las que se mantuvieron hasta el fin de la temporada de crecimiento. Todas estas condiciones generaron vinos de extraordinaria vivacidad y carácter.

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 14 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 30% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza brillante con reflejos rubí. Los aromas de frambuesa negra, hojas de té y suaves notas ahumadas se complementan con frutos rojos, romero, eneldo y un ligero toque de chocolate en el paladar. En boca es redondo y refrescante con una buena estructura. Sus taninos son elegantes, sutiles pero dan un sólido equilibrio a este jugoso Cabernet Sauvignon.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3.5

AZÚCAR RESIDUAL: 2.33 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 30% de las cuales eran nuevas

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

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870