



## ACONCAGUA ALTO

*Carmenère*  
*2015*



### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para el Aconcagua Alto Carmenere 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

La temporada 2015 puede ser catalogada como excepcional de principio a fin. Definida como cálida y seca, esta temporada entregó uvas de gran madurez en nuestros viñedos de Aconcagua Alto, resultando en vinos intensos, bien estructurados y ricos. La añada 2015 nos desafió a cosechar antes de lo usual, iniciando la vendimia entre 10 a 20 días más temprano de lo normal dependiendo de cada variedad, con lo cual tuvimos una cosecha temprana para el promedio histórico que preservó el carácter de nuestros viñedos en Aconcagua Alto.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano desde la última semana de Abril hasta los primeros días de Mayo, sometidas a una doble selección y luego molidas.

El mosto se depositó en estanques de acero inoxidable para su fermentación, la que se llevó a cabo entre 24 y 28° C con remontajes aireados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. El vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 28% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 14 meses.

### NOTAS DE CATA

Intenso color rojo cereza. En nariz despliega aromas que evocan grafito, granos de café tostado, suaves notas a caramelo, clavo de olor y pimienta negra. También aparecen notas a higos, dátiles y cerezas que otorgan un mayor atractivo al conjunto. Coherente con la nariz, en boca presenta notas a pimiento rojo, higos, dátiles y cerezas. Hay toques a café, chocolate y clavo de olor, más un suave dejo aceitinado. Suave, redondo, de cuerpo medio, con taninos elegantes y muy amables con un suave paso por el paladar.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Carmenere

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,56

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,35 g/L

**GUARDA:** 14 meses en barricas de roble francés, 28% de ellas nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 5,53 g/L (en ácido tartárico)

**ERRAZURIZ**

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870