



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2013

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Max Reserva Cabernet Sauvignon vienen principalmente de nuestros viñedos Max I, II y V en el Valle de Aconcagua. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos limitan el vigor de las plantas y fuerzan a que las parras se concentren en la producción de las frutas, y con un adecuado control de rendimientos las uvas desarrollan una tremenda concentración de aromas y sabores. El equilibrio que con los años han alcanzado las plantas permite que las uvas logren una calidad óptima de una manera cada vez más armoniosa.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, que se caracterizó por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los cabernet sauvignons muestran una fruta intensa con un equilibrio perfecto entre frescor y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo entre 24 y 28° C con tres remontajes diarios. El vino permaneció sobre las pieles a fin de obtener una óptima extracción de taninos y color, completando un tiempo de maceración de 7 a 39 días dependiendo del desarrollo de los lotes individuales. La mezcla final tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 25% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

En nariz, este vino despliega intensos y frescos aromas de frutos rojos y negros acompañados por notas levemente especiadas, como de pimienta negra. En el paladar ofrece buen cuerpo y estructura, con una sensación jugosa que se puede atribuir al frescor de su acidez. Sus intensos y elegantes sabores de fruta y sus taninos pulidos forman una fina trama en su persistente final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot y 5% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14%

PH: 3,49

AZÚCAR RESIDUAL: 2,97 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 6,18 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870