



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2014



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Max Reserva 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 Viñedos Max, 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 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 20% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo. Este vino muestra vivos aromas de frambuesas, cerezas negras y un delicado tono a tarta de arándanos, acompañados de notas a eneldo y romero que dan complejidad. En el paladar ofrece notas de frutos rojos y negros, enmarcados por especia dulce con suaves notas balsámicas y especiadas. De un gran volumen con taninos firmes de grano fino. Es un vino de buena estructura con gran persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 87% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc y 6% Petit Verdot

ALCOHOL: 14%

PH: 3,58

AZÚCAR RESIDUAL: 2,05 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870