



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2016

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Cabernet Sauvignon provienen principalmente de nuestros viñedos Max en el valle del Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en Noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante Enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana. Luego fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 8 a 28 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

De brillante color rojo rubí con hermosos destellos violetas, este vino presenta en nariz aromas de frutos rojos, tabaco, cerezas y una suave nota especiada más eneldo y menta piperita, todo enmarcado por elegantes notas a frutos secos, chocolate y clavo de olor. En boca se perciben notas a guinda ácida, frambuesa y una fresca nota a arándanos. Más atrás aparecen los toques a chocolate y nuez moscada, además de una suave nota que recuerda el grano de café tostado. Un vino largo y jugoso, de una entrada con nervio más una refrescante acidez. Se trata de un vino dominado por la frescura, que muestra tensión y un elegante paso en todo el paladar pues está dominado por taninos de grano fino. El final es largo y placentero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 89% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,51

AZÚCAR RESIDUAL: 1,83 g/L

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

ACIDEZ TOTAL: 5,82 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870