

MAX

Cabernet Sauvignon 2017

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para elaborar Max Cabernet Sauvignon provienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de 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

En el interior del valle de Aconcagua, la cosecha 2017 será recordada por las temperaturas cálidas registradas a lo largo de la temporada. Sin embargo, pudimos manejar este escenario de manera favorable mediante una cuidadosa gestión del riego en nuestros viñedos, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos y cosechando significativamente más temprano. Debido a las mayores temperaturas registradas durante ese mes, la brotación se adelantó. La floración también se anticipó a las fechas históricas en 10 días. A medida que las temperaturas se estabilizaron en diciembre, el año terminó con una suma calórica similar a la histórica, y la pinta se ajustó a nuestros promedios. Una mayor suma térmica durante los meses de verano, además de bajos rendimientos debido a los fríos registrados durante la primavera de 2015, crearon un escenario que generó una cosecha históricamente temprana.

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 color rojo rubí de capa media alta. En nariz, es muy complejo, se aprecian notas a frutas rojas como frambuesas, casis y cerezas, acompañados de suaves tonos que recuerdan tabaco, eneldo, laurel, y un ligero toque a menta. Todo enmarcado por aromas a chocolate, moka y clavo de olor. En boca se percibe un vino jugoso y especiado, con una fresca acidez que realza la fruta roja, muy bien acompañada por las notas dulces de repostería, chocolate y frutos secos que aportó su guarda en barrica. Entrada muy amable, con taninos dulces y de grano fino que van dando paso a una refrescante acidez que da balance al conjunto. Muestra una excelente persistencia en el paladar.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,52

ACIDEZ TOTAL:
5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,53 g/L

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

M. Errazuriz