

MAX

Cabernet Sauvignon 2018

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

La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido.

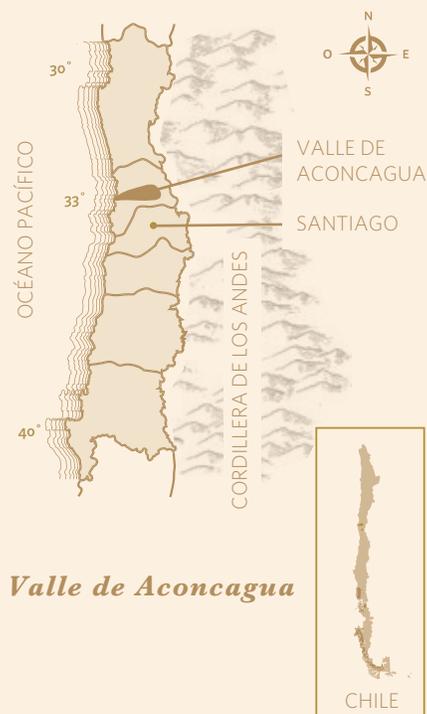
Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

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 30% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Max Cabernet Sauvignon 2018 presenta un color rojo rubí brillante con reflejos violáceos de intensidad media. En nariz destacan notas de frutas rojas y negras como frambuesas, moras y cerezas, acompañadas de suaves notas que recuerda a clavo de olor, regaliz y chocolate amargo. En boca, tiene una jugosa y fresca acidez que realza las notas a ciruelas, moras, un toque a granada y tarta de frambuesa. Sus taninos de grano fino dan lugar a una acidez refrescante que lo equilibra, coronado por una excelente persistencia.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 14%

PH: 3,52

ACIDEZ TOTAL:
5,79 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/L

GUARDA:
12 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas