

MAX

Cabernet Sauvignon 2019

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

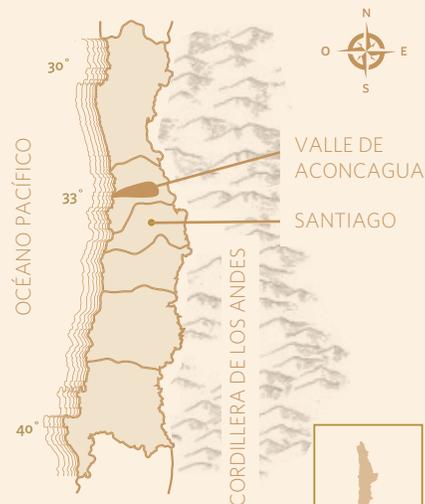
La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

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 tanques 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 2019 presenta un color rojo granate profundo y límpido con reflejos rubí. En nariz destacan notas de frutas rojas como frutillas, cerezas y algo de arándanos, acompañadas de suaves notas que recuerda a clavo de olor, menta, más un toque de repostería y romero. En boca, predominan las notas a cerezas, frutillas, casis y chocolate amargo. Es un vino de gran estructura y jugosidad con taninos de grano fino y pulidos, coronado por una excelente persistencia.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

pH: 3,55

ACIDEZ TOTAL:
3,54 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,36 g/L

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

M. Errazuriz