

MAX

Cabernet Sauvignon 2020

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 franca a franco arcillosa y son principalmente 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

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos del Valle de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Cabernet Sauvignon 2020 presenta un color rojo cereza opaco con reflejos púrpura. En nariz destacan notas a frutillas, cerezas negras maduras, casis, acompañadas por clavo de olor, mazapán y algunas notas a menta, estragón y romero, todo enmarcado de agradables toques a caramelo y chocolate. En boca predominan las frutas rojas maduras y notas dulces que recuerdan a especias como clavo de olor y algo de vainilla, chocolate, café tostado y cedro. Es un vino de gran estructura y jugosidad con taninos redondos, coronado por una excelente persistencia.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

pH: 3,61

ACIDEZ TOTAL:
5,61 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,37 g/L

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

M. Errazuriz