

# ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

## Carmenere

MAX RESERVA

### 2012

<b>Denominación de origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	100% Carmenere
<b>Alcohol:</b>	14,0% v/v
<b>pH:</b>	3,6
<b>Acidez Total:</b>	5,44 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2,89 g/l



### VIÑEDO

Las uvas para nuestro Max Reserva Carmenere 2012 provienen principalmente de nuestros viñedos Max V,VI y VII en el Valle de Aconcagua, una región que se caracteriza por su clima mediterráneo con días de verano moderadamente cálidos y frescas brisas vespertinas, resultando en una oscilación térmica muy beneficiosa para el desarrollo de polifenoles en las variedades tintas. Los viñedos se encuentran plantados en suelos de origen aluvial y coluvial, con porcentajes variables de arcilla y piedras, lo cual les confiere un buen drenaje y profundidad exploratoria para las raíces. Las vides están conducidas en espaldera con posición vertical de brotes y cuentan con riego por goteo. Por ser Carmenere una variedad de maduración tardía, el manejo de la canopia se realiza de forma tal que la luz otoñal penetre en el follaje y alcance la zona de la fruta, ayudando a la maduración de las uvas, potenciando sabores y aromas característicos de la variedad.

### NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: Durante todo el mes de Abril  
Promedios Históricos:  
Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C  
Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C  
Precipitación anual: 250mm

En los viñedos Max, la temporada 2011-2012 fue una temporada cálida y seca, de rendimientos moderados.

Recién en febrero y marzo, la condición cálida del año comenzó a manifestarse debido a un aumento tanto de las mínimas promedio como de las máximas promedio, registrando la máxima promedio más alta en Marzo (30,8°C) y un Abril con temperaturas máximas promedio más bajas. La sumatoria térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas.

Las precipitaciones totales alcanzaron a penas los 2,4 mm, comparados a los 20,2 mm de la temporada 2010/2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas, pero dificultó los manejos hídricos. Las anteriores condiciones lograron que los vinos de esta temporada mostraran muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

>>

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

# Carmenere

MAX RESERVA

2012

## VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego transportadas a la bodega en cajas de 14 kilos. Una vez ahí, fueron cuidadosamente inspeccionadas para luego ser molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable de volumen medio para realizar la fermentación alcohólica. Ésta se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre 24°C y 28°C, con tres remontajes diarios, predominantemente aereativos para lograr una completa extracción de antocianos, taninos y aromas de las pieles que aportan al vino estructura, soporte y complejidad. Una vez completada la fermentación, el vino fue dejado en contacto con sus orujos, totalizando entre 7 y 33 días de maceración, dependiendo del desarrollo individual de cada lote, para una óptima extracción de taninos y color. Luego se mantuvo el vino 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 8% fueron nuevas, durante este período su estabilización ocurrió en forma natural.

## COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Nuestro Carmenère Max Reserva 2012 presenta un intenso color rojo rubí con brillos violetas. En nariz predomina el carácter especiado que recuerda la pimienta negra y la paprika, luego aparecen las notas a higos y ciruelas junto con sutiles notas a olivas negras. Gracias a su guarda en barricas de roble, se suman armoniosamente notas a café y chocolate amargo a este ensamble de aromas. En el paladar se percibe un vino aterciopelado, con taninos redondos y pulidos, que permiten apreciar los sabores a fruta negra, higos y nuevamente el carácter especiado tan propio de la variedad.