



# MAX RESERVA

## CARMENERE

2013



### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Max Reserva Carmener 2013 vienen principalmente de nuestros viñedos Max V, VI y VII en el Valle de Aconcagua. Las parras están plantadas sobre suelos de origen aluvial y coluvial, con un porcentaje variable de arcilla y piedras, buen drenaje y profundidad para que las raíces exploren. El follaje se trata de manera que permita que la luz solar penetre hasta la zona de los racimos y ayude a que estos maduren, realzando sus aromas y sabores frutales.

### NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los carmenères se destacan por sus notas especiadas y su elegancia.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó entre 24 y 28° C con tres remontajes diarios para obtener una extracción completa de los taninos y aromas de las pieles. Ello le agregó estructura, soporte y complejidad al vino. Dependiendo de los lotes de Carmener 2013, el vino permaneció sobre sus pieles entre 7 y 33 días, y tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales 8% eran nuevas.

### NOTAS DE CATA

En la nariz predomina un carácter especiado, con aromas de pimienta negra y paprika, seguidos por notas de higos y ciruelas, así como por sutiles toques de aceitunas negras. La guarda en barricas le agregó armoniosas notas de café y chocolate negro a esta mezcla de aromas. El vino se siente aterciopelado en el paladar, con taninos redondos y elegantes que enfatizan los sabores de frutos negros e higos, así como el clásico carácter especiado de la variedad.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Carmener 2013

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,55

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,99 g/L

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble francés, 8% de ellas nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 5,58 g/L (en ácido tartárico)

## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870