



MAX RESERVA

CARMENERE

2014



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Carmeneré provienen principalmente de nuestros viñedos Max en el valle del 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 ayuda a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una cosecha clásica en los viñedos Max, con una suma calórica muy similar al promedio y ausencia de precipitaciones durante el período de crecimiento. Como resultado, los vinos son muy representativos de su origen, con taninos sedosos y un gran equilibrio.

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 vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 28% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Este vino es de un brillante, profundo e intenso color rubí, que tiende al violeta. Altamente complejo, ofrece aromas de pimientos rojos asados, caja de habanos, frutos negros y un toque de café recién tostado. Fresco, elegante y amigable en el paladar, tiene una textura sedosa y aterciopelada, una deliciosa acidez y taninos suaves, bien redondeados

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 95% Carmeneré, 5% Syrah

ALCOHOL: 14%

PH: 3,6

AZÚCAR RESIDUAL: 2,41 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 28% de ellas nuevas

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

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870