



# MAX RESERVA

## CARMENERE

2015

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Carmenère 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 ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

### NOTAS DE VENDIMIA

2015 estuvo marcado por una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas dieron origen a uvas estupendamente maduras en este año muy atractivo para nuestros viñedos Max. La añada de 2015 representó un desafío, ya que debimos cosechar alrededor de 10 a 20 días antes de lo normal, dependiendo de las variedades. Esta vendimia, una de las más prematuras que hayamos tenido, ayudó a preservar el carácter de nuestros viñedos Max.

### 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 tiempo total de maceración fue de 20 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% eran nuevas.

### NOTAS DE CATA

La cosecha 2015 de Max Reserva Carmenere despliega un hermoso color rojo rubí de capa media. En nariz se perciben notas de pimiento rojo asado, tabaco, eneldo, champiñón y agradables toques a moras y cerezas. En boca, y coherente con la nariz, se percibe con mayor claridad los aportes de la madera con las notas a chocolate y café tostado. Muy amable y suave en boca, es un vino muy agradable y de final refrescante, con una excelente persistencia.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 95% Carmenère, 5% Syrah

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,61

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,88 g/L

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

**ACIDEZ TOTAL:** 5,75 g/L (en ácido tartárico)



## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870