



MAX RESERVA

CARMENERE

2016

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Carmenere 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

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en Noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante Enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes

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 28% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2016 de Max Reserva Carmenere despliega un hermoso color rojo cereza de intensidad media.

En nariz se perciben notas de pimienta rojo asado, tabaco, hoja de té, cuero badana, champiñón y agradables toques a moras y cerezas. Muy amable y suave en boca, coherente con la nariz, se percibe con mayor claridad los aportes de la madera con las notas a grano de café tostado. Es un vino con buena estructura y de acidez refrescante, con una excelente persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 90% Carmenere, 10% Syrah

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,58

AZÚCAR RESIDUAL: 2,08 g/L

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

ACIDEZ TOTAL: 5,77 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870