

MAX

Carmenere 2017

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para nuestro MAX Carmenere provienen principalmente de los viñedos Max, ubicados en el interior del valle de Aconcagua. Allí, los suelos tienen una textura predominantemente limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, produciendo equilibradas cargas de fruta, con bayas y racimos pequeños.

NOTAS DE VENDIMIA

En el interior del valle de Aconcagua, la cosecha 2017 será recordada por las temperaturas cálidas registradas a lo largo de la temporada. Sin embargo, pudimos manejar este escenario de manera favorable mediante una cuidadosa gestión del riego en nuestros viñedos, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos y cosechando significativamente más temprano. Debido a las mayores temperaturas registradas durante ese mes, la brotación se adelantó. La floración también se anticipó a las fechas históricas en 10 días. A medida que las temperaturas se estabilizaron en diciembre, el año terminó con una suma calórica similar a la histórica, y la pinta se ajustó a nuestros promedios. Una mayor suma térmica durante los meses de verano, además de bajos rendimientos debido a los fríos registrados durante la primavera de 2015, crearon un escenario que generó una cosecha históricamente temprana.

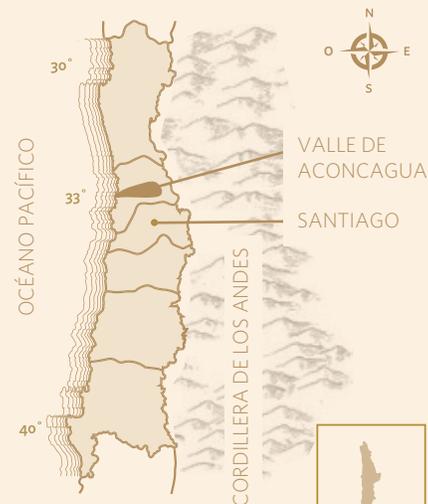
NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano y luego fueron seleccionadas, despalilladas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. Las uvas tuvieron un tiempo total de maceración de 12 a 20 días. Luego, el vino se llevó a barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas y el resto de segundo y tercer uso, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Nuestro MAX Carmenere 2017 muestra un bonito color rojo cereza. En la nariz, sus sutiles notas de frutos negros maduros se complementan con aromas de pimienta y pimentón rojo asado, además de suaves y elegantes notas de hojas de té negro, romero y tierra húmeda.

El paladar está dominado por un carácter especiado, todo enmarcado en notas de chocolate y granos de café tostados que provienen de la barrica. Muy suave, exhibe una buena estructura con taninos elegantes y finos, acompañados por una refrescante acidez y buena persistencia.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,58

ACIDEZ TOTAL:
5,95 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

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

M. Errazuriz