

MAX

Carmenere 2018

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

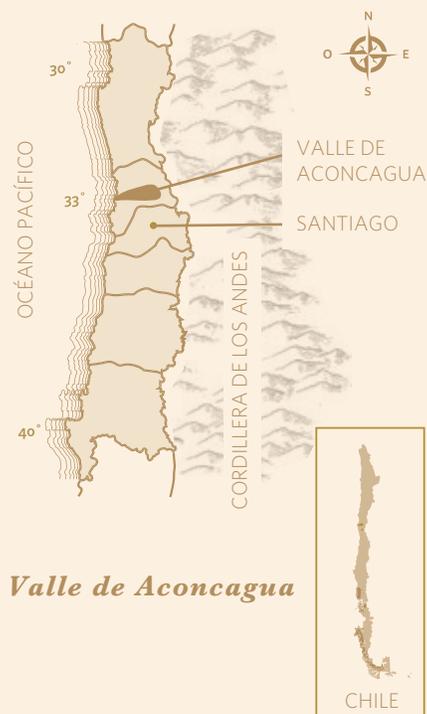
La temporada comenzó con considerables reservas de agua (49% por encima de los registros promedio) debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La primavera se desarrolló con temperaturas normales, permitiendo una equilibrada brotación. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre en su normalidad. Diciembre concluyó con una suma de calor 8% más alta que el promedio, sin embargo, en enero la suma de calor fue 4,1 más baja que el histórico con un número significativo de días nublados. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido, dando como resultado una temporada cálida de un 1% más alto que el promedio. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, al mismo tiempo que permite obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, clasificadas, despalilladas, molidas y colocadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino se mantuvo en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas, y el resto de segundo y tercer uso para fermentación maloláctica y envejecido durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2018 de nuestro MAX Carmenere muestra un color violeta mate profundo. En nariz, notas de frutas negra, rojas y hierbas, de carácter especiado como pimiento rojo asado, romero y eneldo, todo enmarcado por suaves notas de chocolate y granos de café tostados. En boca, aparecen notas de frutos secos, cerezas negras y café. Muestra buena estructura con taninos elegantes y de grano fino que dan una textura sedosa en el paladar.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,6

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

AZÚCAR RESIDUAL: 2,17 g/L

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

M. Errazuriz