

## 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*