

MAX

Carmenere 2020

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para elaborar MAX Carmenere provienen principalmente de nuestros viñedos MAX en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura franca a franco arcillosa y son principalmente 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

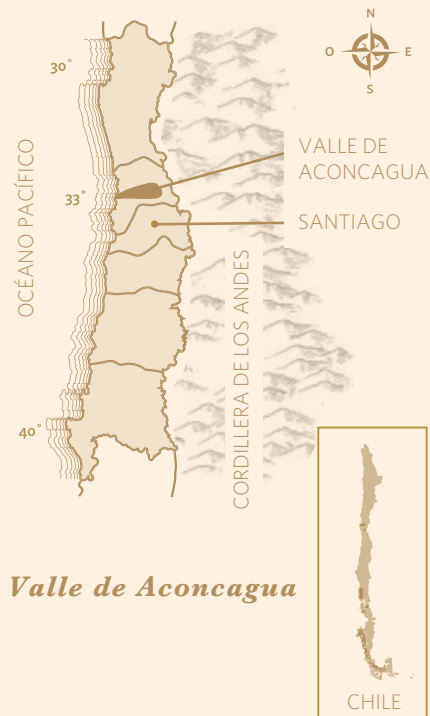
Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos del Valle de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Carmenere 2020 presenta un intenso color púrpura con tonos violeta. En nariz despliega aromas a frutas rojas y negras con notas especiadas que recuerdan paprika y pimienta negra, todo enmarcado por suaves toques a chocolate amargo. En boca presenta notas a cereza y frutilla, pimienta negra y un toque a té negro. Es un vino con boca fresca, redonda y suave con taninos elegantes que le entregan una textura sedosa.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

pH: 3,53

ACIDEZ TOTAL:
5,69 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,93 g/L

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

M. Errazuriz