



MAX RESERVA

CHARDONNAY

2014

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Max Reserva Chardonnay provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Las parras fueron plantadas en 2005, a altitudes que varían entre los 100 y los 200 metros sobre el nivel del mar. Los suelos tienen una delgada capa de textura limosa puesta sobre un estrato de arcilla y roca metamórfica (esquistos/pizarra), responsable de la mineralidad de nuestros vinos costeros. Estas condiciones únicas son ideales para cultivar variedades de clima frío, como chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano, temprano en la mañana, y luego gentilmente prensadas con racimo completo. Para obtener una mayor claridad, el mosto fue decantado en frío en estanques de acero inoxidable. La fermentación se llevó a cabo en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas y el resto de segundo y tercer uso. Aproximadamente un 56% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo en contacto con sus lías más finas durante su guarda de 10 meses en barricas.

NOTAS DE CATA

El vino despliega aromas de frutos tropicales frescos, como piña y mango, y notas cítricas de cáscara de limón, que se combinan con sutiles aromas de miel y grafito. Su sensación cremosa en el paladar se refresca con una intensa acidez, característica de una vendimia fría.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3,1

AZÚCAR RESIDUAL: 2,03 g/L

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés, 10% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 6,17 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870