



MAX RESERVA

CHARDONNAY

2015



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua, Chile

Las uvas del Max Reserva Chardonnay provienen de nuestro viñedo de clima frío en el valle de Aconcagua. Situado en el extremo oeste del valle, se destacan por la brisa fresca y niebla de la madrugada del Pacífico. Las condiciones especiales de nutrición y drenaje de los suelos diversos ayudan el control y el vigor de la planta, produciendo frutas equilibradas con pequeños racimos y bayas.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta temporada en Chile fue, en general, más cálida y seca que lo normal. En Manzanar, la suma térmica fue 7% mayor que el promedio histórico (1.229 DG), el aumento fue principalmente por las altas temperaturas en Marzo y Abril, cuando la fruta ya había sido cosechada. Los componentes de este vino presentaron características de clima frío, con un perfil aromático fresco y boca redonda y equilibrada.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano, temprano en la mañana, y luego 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 15% eran nuevas y el resto de segundo y tercer uso. Aproximadamente un 70% 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 tiene un perfil cítrico que recuerda las mandarinas, con algunas notas finales a piña y papaya. Se despliega aromas de Fruta fresca, con reflejos de acidez que dan tensión al conjunto. Perfumados toques de fruta tropical, enmarcados por suaves notas tostadas y de frutos secos. De buen volumen en boca, muestra profundidad con una excelente persistencia, es un vino largo y de final elegante

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.28

AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 g/L

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés, 15% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 6.50 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870