



MAX RESERVA

CHARDONNAY

2016

VIÑEDO

APELACIÓN: Valle del Aconcagua, Chile

Las uvas que van al Max Reserva Chardonnay provienen de nuestros viñedos de clima frío del Valle de Aconcagua. Ubicados en el sector más occidental del valle, allí reciben la influencia de las frescas brisas del Océano Pacífico y las nieblas matinales. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, y producen una carga equilibrada de fruta, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante vendimia de 2016 entregó diferentes escenarios a lo largo de la temporada, incluyendo una primavera fresca y un verano más cálido que lo normal. De esta mezcla resultaron vinos de extraordinaria vivacidad, tensión y carácter.

A un lluvioso y fresco mes de octubre le siguieron placenteros días de primavera en noviembre, fomentando una sana floración y cuaja de la fruta. Al comienzo del verano, las variables condiciones del tiempo, con numerosos días nublados y leves chubascos, obligaron a una cuidadosa atención a medida que las temperaturas aumentaban gradualmente, alcanzando durante enero una suma calórica que era bastante más alta que la de los promedios históricos. En febrero, el tiempo soleado se entremezcló con frescas nieblas matinales, las que predominaron hasta el final de la temporada de crecimiento.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y prensadas con racimo completo. Buscando una mayor claridad, el mosto fue decantado en frío en estanques de acero inoxidable. La fermentación se realizó en barricas de roble francés, 15% de las cuales eran nuevas y el resto de segundo o tercer uso. Aproximadamente un 30% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica

NOTAS DE CATA

Mostrando un muy atractivo y brillante color amarillo pajizo, este chardonnay tiene un perfil cítrico que hace pensar en tangerinas, algo de peras y pepino dulce, todo enmarcado en suaves notas que recuerdan pan tostado y frutos secos. Consistente con la nariz, en el paladar ofrece notas de peras, suaves matices de pan tostado y frutos secos, con un retrogusto de frescas notas cítricas hacia el final. Posee una gran estructura y una equilibrada acidez que agregan tensión y excelente persistencia al vino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13%

PH: 3.17

AZÚCAR RESIDUAL: 1,67 g/L

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

ACIDEZ TOTAL: 5.92 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870