

MAX

Chardonnay 2018

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas de Max Chardonnay provienen de nuestros viñedos de clima frío de la Región 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

Las gratas condiciones climáticas que se vivieron durante toda la temporada permitieron que nuestros viñedos tuvieran un rendimiento sobresaliente. Las temperaturas oscilaron dentro de los parámetros históricos y el período terminó con temperaturas moderadas y una suma calórica solo un 1% más alta que el promedio. Esto permitió que la madurez y la cosecha fueran muy equilibradas, generando condiciones sanitarias ideales para desarrollar complejos sabores en las uvas.

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, 20% de las cuales eran nuevas y el resto de segundo o tercer uso. Aproximadamente un 35% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2018 de Max Chardonnay deleita con su brillante acidez y sus intensos aromas. En nariz muestra aromas de frutas tropicales y cítricas enmarcadas por suaves notas de vainilla y repostería. En boca tiene una acidez equilibrada y una estructura media, unido a frutas tropicales y cítricas enmarcadas por notas provenientes del roble francés, tales como repostería y mazapán.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,18

ACIDEZ TOTAL:
6,89 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,86 g/L

GUARDA:
10 meses en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas

M. Errazuriz