

MAX

Chardonnay 2019

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

La vendimia 2019 se presentó seca y cálida. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. Sin embargo, la ausencia de precipitaciones aseguró espléndidas condiciones sanitarias para las uvas. La vendimia comenzó temprano al ser una temporada cálida con relación a nuestro promedio histórico. La calidad de nuestro viñedo quedó demostrada una vez, dada las fluctuaciones climáticas, la sequía y las altas temperaturas, confiriendo uvas con increíbles condiciones sanitarias y gran concentración en la fruta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y todo el racimo presionado. La fermentación se realizó en barricas de roble francés, 20% nuevo y el resto de segundo o tercer uso. Aproximadamente 30% de la mezcla final se sometió a fermentación maloláctica. El vino se mantuvo en contacto con sus mejores lías mientras envejecía 10 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay deleita con su pálido color amarillo pajizo. En nariz muestra su carácter cítrico, acompañado de papaya, piña y melón, todo enmarcado por suaves notas de frutas secas y pasteles. En el paladar, primero muestra su carácter cítrico, acompañado de frutas tropicales y notas de mazapán y frutos secos. El vino tiene una estructura media y acidez equilibrada.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,16

ACIDEZ TOTAL:
6,44 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/L

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

VZ

