ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

MAX

Chardonnay 2020

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para el MAX Chardonnay provienen de nuestros viñedos de clima fresco de la Región de Aconcagua, ubicados en la vertiente noroccidental de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las frescas brisas oceánicas y las nieblas matinales hacen que estas viñas sean ideales para producir variedades de clima frío, como Chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de la Región de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

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% nuevas. Aproximadamente un 30% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo en contacto con sus mejores lías mientras envejecía 10 meses en barrica de roble francés, 20% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Chardonnay 2020 deleita con su color amarillo pajizo con brillos verdosos. En nariz muestra aromas a papaya, níspero, piña y mandarina. En boca, primero aparece su carácter a frutas frescas, enmarcadas por notas a mazapán. Este vino es fresco y jugoso, entregando un equilibrio entre amplitud y linealidad, junto a una gran persistencia.

Región de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,17

ACIDEZ TOTAL: 7,16 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,08 g/L

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

M. Errázuriz