ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

MAX

Malbec 2020

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para elaborar MAX Malbec provienen principalmente de nuestros viñedos MAX en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

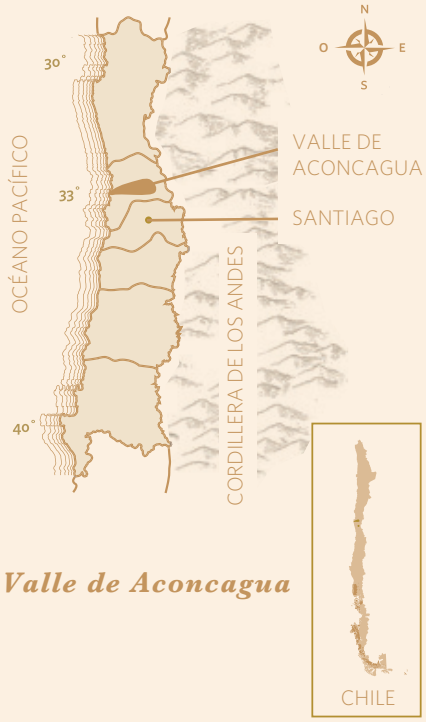
Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos del Valle de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo 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. Luego fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Malbec 2020 presenta un color rojo rubí profundo y hermoso con destellos violetas. En nariz destacan aromas a ciruelas frescas, cerezas negras, tinta china y suaves notas a especias que dan paso a delicados toques florales. Acorde a lo percibido en nariz, en boca despliega notas a frutas rojas frescas, suaves tonos herbales, especias y flores, enmarcados de suaves toques a repostería. Es un vino fresco y jugoso con buena estructura y taninos de grano fino, entregando una agradable textura tizosa.



Valle de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

pH: 3,45

ACIDEZ TOTAL:
5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,24 g/L

GUARDA:
12 meses en barricas de roble francés, 35% nuevas.

M. Errazuriz