



# MAX RESERVA

## PINOT NOIR

2015



### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Aconcagua - Casablanca

Las uvas para MAX Pinot Noir 2015 fueron cosechadas a mano, de nuestros viñedos situados en dos valles diferentes: Aconcagua y Casablanca. Ambos viñedos se ubican en el lado noroeste de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas costeras y la niebla por la mañana temprano, hacen que estos viñedos sean ideales para la producción de variedades de clima frío como el Pinot Noir.

### NOTAS DE VENDIMIA

Esta temporada en Chile fue, en general, más cálida y seca que lo normal. En Manzanar, la suma térmica fue 7% mayor que el promedio histórico (1.229 DG), el aumento fue principalmente por las altas temperaturas en Marzo y Abril, cuando la fruta ya había sido cosechada. Los componentes de este vino presentaron características de clima frío, con un perfil aromático fresco y boca redonda y equilibrada.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Grapes were handpicked, double sorted, destemmed, crushed and placed in open top stainless steel tanks, where the grapes underwent a cold maceration for 3 to 5 days before fermentation. Afterwards, the wine was kept in French oak barrels, 15% of them new, for malolactic fermentation and ageing for 11 months.

### NOTAS DE CATA

Aromas de frutos rojos como frutilla, frambuesa, combinados con aromas de hierbas como romero y laurel. En boca ofrece notas frutales y florales de color roja, con un toque de balsámico y una suave nota a caramelo y regaliz. Es un vino de buena estructura, equilibrio, con redondos y finos taninos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Pinot Noir

**ALCOHOL:** 13.5%

**PH:** 3.44

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.03 g/L

**GUARDA:** 11 meses en barricas de roble francés, 15% de ellas nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 5.51 g/L (en ácido tartárico)

# ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870