



MAX RESERVA

PINOT NOIR

2016



VIÑEDOS

APELLACIÓN: Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Max Reserva Pinot Noir provienen de nuestros viñedos de clima frío ubicados en el Valle del Aconcagua. Estos se encuentran en el extremo oeste del valle, en donde las frescas brisas costeras y la niebla matinal hace que estos viñedos sean ideales para la producción de variedades de clima frío como el Pinot Noir.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante vendimia 2016 pasó por diversos escenarios a lo largo de la temporada, con una fresca primavera y un verano más cálido que el promedio histórico. Como resultado de esta combinación obtuvimos vinos de sorprendente vivacidad, tensión y carácter. Un octubre lluvioso y fresco dio paso a agradables días primaverales en noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. Al comenzar el verano se presentaron condiciones variables entre días nublados y lluvias esporádicas, las cuales fueron seguidas de un aumento gradual en las temperaturas que finalmente marcó una suma térmica para enero abiertamente más alta que los promedios históricos. En febrero, el clima caluroso y soleado se alternó con la neblina matutina, lo cual se prolongó hasta el término de la temporada de crecimiento.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a doble selección, cuidadosamente despalladas y molidas, y luego puestas en estanques de acero inoxidable abiertos. Las uvas tuvieron una maceración en frío de 14 a 25 días antes de empezar la fermentación. El vino fue trasegado a barricas de roble francés, de las cuales un 15% eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 11 meses.

NOTAS DE CATA

De un hermoso color rojo rubí con destellos violeta. En nariz es intenso y complejo, en donde predominan los aromas florales que recuerdan rosa mosqueta, mientras se perciben más atrás las notas a frutos rojos como frambuesas secundado por un suave toque a tierra húmeda, todo enmarcado por delicadas notas tostadas. En boca predomina la tensión y frescura que le dan una agradable sensación juvenil, donde destacan los sabores de fruta roja, en especial frambuesas y fresas. Un vino de buena estructura, refrescante acidez y taninos suaves y elegantes.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13%

PH: 3.44

AZÚCAR RESIDUAL: 2.92 g/L

GUARDA: 11 meses en bodega de roble francés, 15% de ellas nuevas.

ACIDEZ TOTAL: 5.85 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870