

MAX

Pinot Noir 2018

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para Max Pinot Noir provienen de nuestros viñedos de clima fresco en el valle de Aconcagua. Ubicados en el extremo occidental del valle, estos viñedos están influenciados por las brisas frescas del Océano Pacífico y la niebla de la mañana. Las condiciones especiales de nutrición y drenaje de los diversos suelos nos ayudan a controlar el vigor de las vides, produciendo cargas equilibradas de fruta con pequeños racimos y bayas.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2018 sin duda será recordada como ideal. La primavera se desarrolló con temperaturas normales, y algunas lluvias rociaron los viñedos durante todo el mes de octubre, lo que permitió un brote muy equilibrado entre las fechas históricas de nuestro viñedo. La floración alcanzó su punto máximo el 15 de noviembre, similar a las fechas históricas, mientras que el invierno se desarrolló con cinco días de retraso en comparación con la fecha promedio. Las condiciones climáticas idílicas experimentadas a lo largo de la temporada desembocaron en un desempeño sobresaliente de nuestros viñedos, ya que las temperaturas fluctuaron entre los parámetros históricos (la suma de calor de la temporada fue solo un 1% más alta que el promedio), cerrando la temporada con temperaturas moderadas. Esto permitió una maduración y una cosecha muy equilibradas, así como condiciones sanitarias ideales, lo que a su vez permitió obtener sabores complejos en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron recogidas a mano y sometidas a una doble selección, despalilladas y molidas, luego se colocaron en tanques abiertos de acero inoxidable. Las uvas se sometieron a una maceración en frío de 3 a 5 días antes de la fermentación alcohólica. El total de maceración fue de 14 a 25 días, 60% con levaduras nativas. Finalmente, la fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés (15% nuevas y 85% de segundo y tercer uso), donde el vino se mantuvo durante 11 meses.

NOTAS DE CATA

Precioso color rojo cereza con reflejos rubí. En nariz muestra aromas que recuerdan a cerezas, frambuesas y una nota floral de rosa mosqueta, con toques suaves de tabaco y algo de tierra húmeda. En boca, predominan los sabores a frutas rojas frescas, junto con toques balsámicos más suaves. Un vino con buena estructura, con una acidez refrescante y una sensación mineral acompañada de taninos finos y elegantes.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,38

ACIDEZ TOTAL:
5,57 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,74 g/L

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