

MAX

Pinot Noir 2019

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para MAX Pinot Noir provienen de nuestros viñedos de clima fresco en la Región de Aconcagua. 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

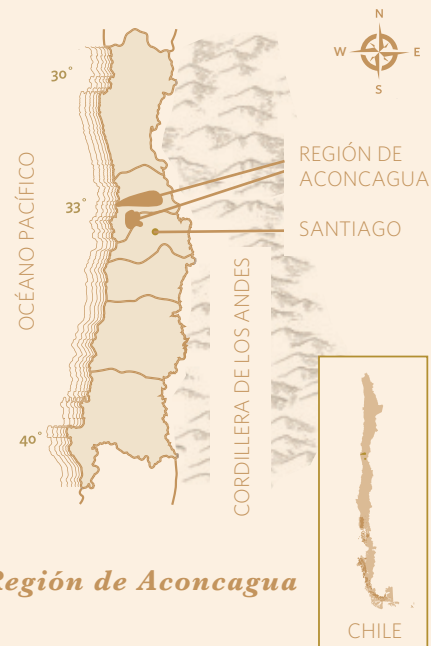
La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida respecto de años anteriores. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano, sometidas a una mesa de selección doble, luego fueron ingresadas a tanques de acero inoxidable con un 15% de racimo entero. Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 3 a 5 días antes de la fermentación alcohólica, 100% con levadura nativa y una maceración total durante 12 a 20 días. Finalmente, tuvo una guarda de 11 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso con reflejos rubí. En nariz, es afrutado, recuerda a frambuesas y arándanos y atractivas notas de pétalo de rosa, además de un toque balsámico que agrega complejidad. En la boca, es consistente con su nariz donde la fruta da paso a notas balsámicas y especiadas además de una nota ligeramente tostada que recuerda su tiempo en barricas de roble francés. Es un vino con buena estructura, taninos suaves y elegantes.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

pH: 3,43

ACIDEZ TOTAL:
5,72 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,25 g/L

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