

## MAX

### *Pinot Noir 2020*

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

#### VIÑEDOS

Las uvas para el MAX Pinot Noir provienen de nuestros viñedos de clima fresco de la Región de Aconcagua, ubicados en la vertiente noroccidental de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las frescas brisas oceánicas y las nieblas matinales hacen que estas viñas sean ideales para producir variedades de clima frío, como Pinot Noir.

#### NOTAS DE VENDIMIA

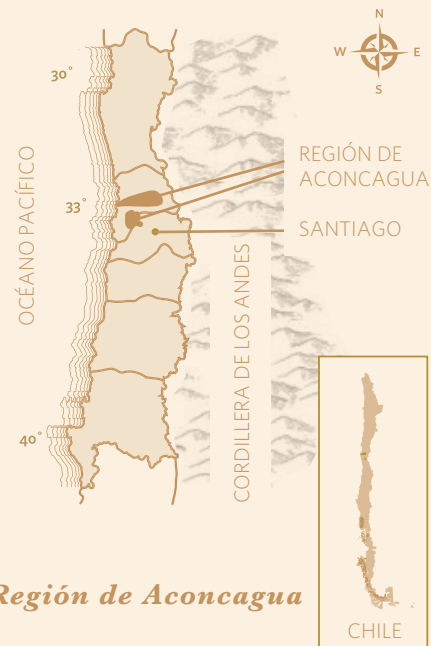
Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de la Región de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un 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 se cosecharon a mano y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde pasaron por una mesa de selección doble antes de ser ingresadas a tanques de acero inoxidable. 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, el vino tuvo una guarda de 11 meses en barricas usadas de roble francés.

#### NOTAS DE CATA

MAX Pinot Noir 2020 muestra un hermoso color rojo cereza con brillos rubí. En nariz es afrutado, recuerda a frambuesas, cerezas y atractivas notas de pétalo de rosa, más un toque balsámico que aporta complejidad. En boca, presenta muchas notas a frutas rojas complementadas por sabores dulces que recuerdan su paso por barricas de roble francés. Es un vino con buena estructura, mostrando balance entre tensión y frescura con taninos de grano fino.



#### *Región de Aconcagua*



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:** 13,5%

**pH:** 3,5

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,78 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,26 g/L

**GUARDA:**  
11 meses en barricas usadas  
de roble francés.