



MAX RESERVA

SAUVIGNON BLANC

2015



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Max Reserva Sauvignon Blanc provienen del viñedo Manzanar, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Las parras fueron plantadas en 2005, a altitudes que varían entre los 100 y los 200 metros sobre el nivel del mar. Los suelos tienen una delgada capa de textura limosa puesta sobre una estrata de arcilla y roca metamórfica (esquisto/pizarra), responsable de la mineralidad de nuestros vinos costeros. Estas condiciones únicas son ideales para cultivar variedades de clima frío, como sauvignon blanc.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas cálidas en primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino fueron cosechadas temprano en la mañana y transportadas cuidadosamente a la bodega donde fueron despalladas, molidas y prensadas con el fin de preservar su acidez natural. El jugo se fermentó en estanques de acero inoxidable, y tuvo una guarda sobre sus lías por tres meses para realzar su textura y volumen en el paladar.

NOTAS DE CATA

Jugoso y exuberante, este vino muestra aromas cítricos como de lima y pomelo, complementados por sutiles notas a hierbas frescas. Algo tenso en el paladar, este vino presenta una refrescante acidez y resaltan los sabores a cítricos frescos en la boca. De cuerpo medio y bien estructurado, entrega en boca una sensación mineral en su largo y memorable final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,22

AZÚCAR RESIDUAL: 1,17 g/L

ACIDEZ TOTAL: 7,14 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870