



# 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 despalilladas, 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