



MAX RESERVA

SAUVIGNON BLANC

2016

VIÑEDO

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas de Max Reserva Sauvignon Blanc provienen de nuestros viñedos en el Valle del Aconcagua, específicamente de viñedos de clima frío en el sector noroeste de la Cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brizas provenientes del océano y las neblinas matutinas hacen de estos viñedos el lugar ideal para producir variedades de clima frío tales como Sauvignon Blanc.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en Noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante Enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino fueron cosechadas temprano durante las primeras horas de la mañana y transportadas cuidadosamente a la bodega. Ahí, el 80% de las uvas fueron despalilladas, molidas y prensadas, mientras que el 20% restante se fermentó con racimo completo. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14° - 16°C durante 15 a 20 días, seguida de una maceración fría del 80% durante una semana.

NOTAS DE CATA

Este vino despliega un hermoso color amarillo plata con brillos verdosos. En nariz se perciben notas herbales de hoja de tomate, un suave toque a ají verde con notas cítricas que recuerdan la piel de mandarina y limón. En boca, las notas cítricas y herbales se entrelazan, creando un conjunto refrescante y muy chispeante. De volumen medio y buena persistencia, tiene una excelente acidez que aporta verticalidad al conjunto, potenciando su lado más refrescante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.28

AZÚCAR RESIDUAL: 1 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6.55g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870