



# MAX RESERVA

## SAUVIGNON BLANC

2017



### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de 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 brisas 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 vendimia 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido, finalizando en una cosecha temprana. Como resultado, la temporada nos bendijo con vinos delicados y de sofisticación que equilibran maravillosamente la concentración, la estructura y la profundidad de la fruta, principalmente debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

### 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 despalladas, 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 primero se percibe el perfil herbal con tonos a hoja de tomate, hierbabuena y ají verde, junto con notas cítricas que recuerdan la piel de mandarina y limón. En boca destacan las notas cítricas y herbales, las cuales se entrelazan creando un conjunto refrescante, crujiente y de mucho nervio. Un vino vertical, de buena persistencia y con refrescante acidez.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Sauvignon Blanc

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3,2

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,1 g/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,8 g/L

## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870