

MAX

Sauvignon Blanc 2018

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para el Max Reserva Sauvignon Blanc 2018 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 Sauvignon Blanc.

NOTAS DE VENDIMIA

Las gratas condiciones climáticas que se vivieron durante toda la temporada permitieron que nuestros viñedos tuvieran un rendimiento sobresaliente. Las temperaturas oscilaron dentro de los parámetros históricos y el período terminó con temperaturas moderadas y una suma calórica solo un 1% más alta que el promedio. Esto permitió que la madurez y la cosecha fueran muy equilibradas, generando condiciones sanitarias ideales para desarrollar complejos sabores en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon temprano en la mañana y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde un 80% de ellas fue prensado con racimo completo. El jugo se fermentó en estanques de acero inoxidable a temperaturas de 14 a 16°C durante 15 a 20 días, para luego ser suavemente filtrado y embotellado.

NOTAS DE CATA

Max Sauvignon Blanc 2018 muestra un color amarillo pajizo con destellos verdosos. En la nariz despliega frescas notas herbáceas con matices de hierbaluisa y menta, además de un toque de hoja de

tomate. En el paladar ofrece notas cítricas y herbáceas que se entrelazan para crear una combinación fresca y vigorizante.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,1

ACIDEZ TOTAL:
6,5 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,4 g/L