

## MAX

### *Sauvignon Blanc 2019*

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

#### VIÑEDOS

Las uvas para el Max Sauvignon Blanc 2019 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

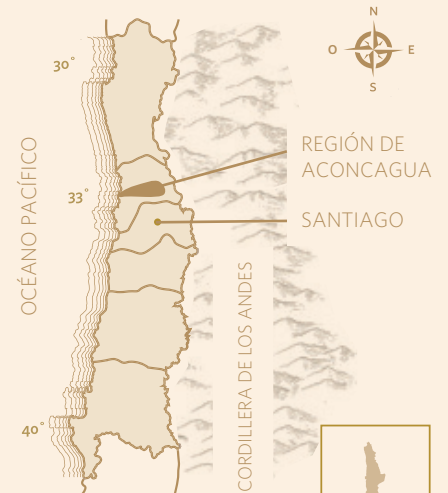
La vendimia 2019 se presentó seca y cálida. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. Sin embargo, la ausencia de precipitaciones aseguró espléndidas condiciones sanitarias para las uvas. La vendimia comenzó temprano al ser una temporada cálida en relación a nuestro promedio histórico. La calidad de nuestro viñedo quedó demostrada una vez, dada las fluctuaciones climáticas, la sequía y las altas temperaturas, confiriendo uvas con increíbles condiciones sanitarias y gran concentración en la fruta.

#### 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 2019 muestra un color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz, despliega frescos tonos cítricos, frutos tropicales y herbales que recuerdan el pomelo, piel de limón, maracuyá, y mango, acompañada de hierbabuena. En el paladar, las notas cítricas y herbales nuevamente dominan el conjunto y se van entrelazando para recrear un conjunto fresco, crujiente y de mucho nervio. Presenta un volumen medio de buena persistencia, en el paladar medio muestra buena amplitud, y gracias a su acidez también muestra una buena verticalidad en boca que lo hace sentir balanceado y refrescante.



#### *Región de Aconcagua*



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:** 13%

**PH:** 3,25

**ACIDEZ TOTAL:**  
7,2 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,32 g/L