

MAX

Sauvignon Blanc 2020

APELACIÓN: Región de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para el MAX Sauvignon Blanc 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

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de la Región de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

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

NOTAS DE CATA

MAX Sauvignon Blanc 2020 muestra un color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz, despliega frescos tonos cítricos que recuerdan a manzana verde y guayaba, y notas herbales. En boca, las notas cítricas, manzana verde y herbales nuevamente dominan el conjunto, entregando un intenso carácter varietal y nervio. Presenta un volumen medio de buena persistencia, con buena amplitud y acidez, creando un vino vertical, equilibrado y refrescante.



Aconcagua Region



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,23

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

AZÚCAR RESIDUAL: 1,67 g/L

M. Errazuriz