

MAX

Sauvignon Blanc 2021

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

Aunque el invierno fue levemente menos lluvioso que la media, iniciando la temporada de forma habitual. La primavera siguió de manera normal a fría en septiembre y octubre, con días nublados en noviembre y diciembre lo que hizo que los brotes crecieran rápidamente. Los días nublados y llovizna de enero hicieron la cosecha incierta y lejana. Los manejos de canopia mejoraron la ventilación de los racimos y las buenas temperaturas de marzo, permitieron alcanzar el nivel de madures. Estas condiciones climáticas propiciaron la producción de uva con mayor acidez y excelente concentración de aromas, resultando en vinos con acidez vibrante, jugosos y muy expresivos en nariz.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon temprano en la mañana y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega. El jugo se fermentó en tanques 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 2021 muestra un color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz, despliega frescos tonos cítricos que recuerdan a manzana verde, piña 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.



Región de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,21

ACIDEZ TOTAL:
7,92 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,36 g/L