

## MAX

*Sauvignon Blanc 2022*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

La temporada 2022 estuvo marcada por bajas precipitaciones. Las temperaturas registradas, fueron moderadas, lo cual posibilitó una buena madurez fenólica y una mayor acidez en las uvas. Los rendimientos fueron menores al año anterior debido al fenómeno conocido como añerismo. Estas condiciones se tradujeron en vinos de buena intensidad aromática y acidez en los vinos blancos, y un intenso color, taninos maduros y elegantes y fruta fresca en los tintos.

### 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 fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días.

### NOTAS DE CATA

MAX Sauvignon Blanc 2022 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13.5%

**PH:**

3.18

**ACIDEZ TOTAL:**

5,33 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

1,37 g/L

**GUARDA:**

Sin guarda.

