

## MAX RESERVA

*Syrah 2015*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para el Max Reserva Syrah vienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Estos se sitúan en el interior del valle, cuyos suelos tienen una textura predominantemente limosa y de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos, llevan a un vigor controlado de las plantas, produciendo una carga equilibrada, con racimos y bayas pequeñas. El otro origen de uvas para este vino, viene de Manzanar, nuestra plantación costera del Valle de Aconcagua de clima frío, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico y con suelos a base de esquistos.

### NOTAS DE VENDIMIA

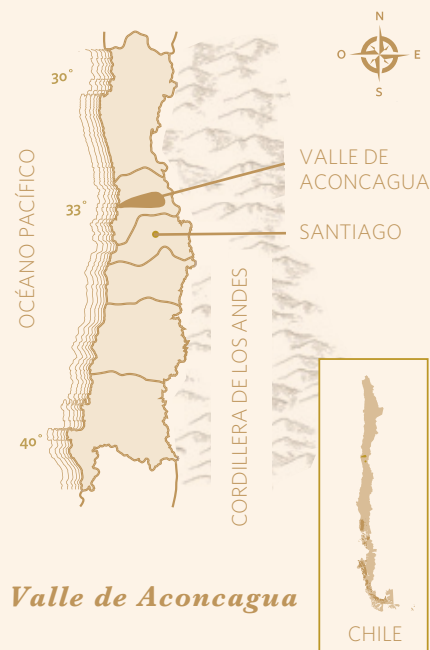
La vendimia 2015 estuvo marcado por una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas dieron origen a uvas estupendamente maduras en este año muy atractivo para nuestros viñedos Max. La añada de 2015 representó un desafío, ya que debimos cosechar alrededor de 10 a 20 días antes de lo normal, dependiendo de las variedades. Esta vendimia, una de las más prematuras que hayamos tenido, ayudó a preservar el carácter de nuestros viñedos Max.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas sobre una doble mesa de selección. Después de ser molidas, fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 20% eran nuevas.

### NOTAS DE CATA

De un rojo rubí con brillos violetas. Aromas de frutas rojas y negras como frambuesas y arándanos acompañado de suaves toques de pimienta negra y violetas, todo enmarcado por notas dulces, granos de café y chocolate. Delicioso Syrah de cuerpo medio, taninos elegantes con un final prolongado y sabroso.



*Valle de Aconcagua*



### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:**

95% Syrah, 5% Viognier

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,41

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,46 g/L

**GUARDA:**

12 meses en barrica de roble francés, 20% de ellas nuevas

**ACIDEZ TOTAL:**

5,85 g/L (en ácido tartárico)