

MAX

Shiraz 2016

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para el Shiraz 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 desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes.

NOTAS ENOLÓGICAS

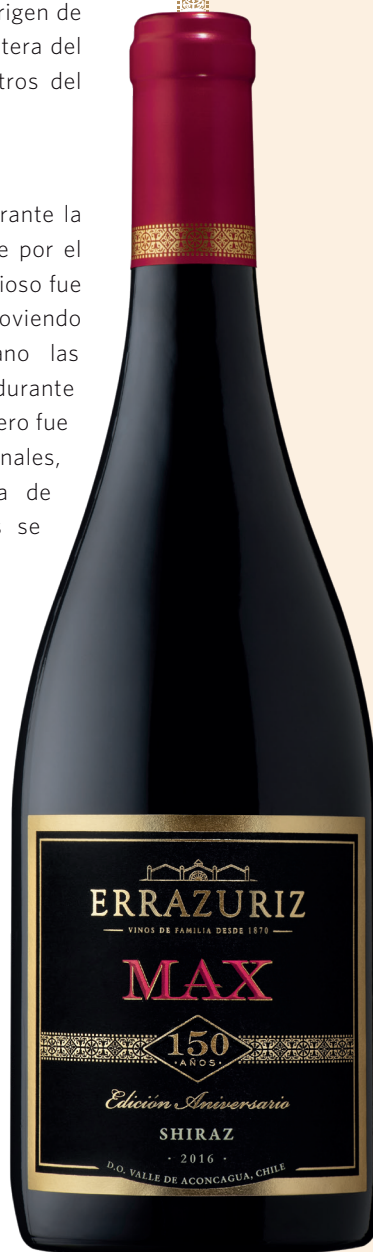
Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas sobre una doble mesa de selección. Después de ser molidas, fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% 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 Shiraz de cuerpo medio, taninos elegantes con un final prolongado y sabroso.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,55

ACIDEZ TOTAL:
5,91 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,21 g/L

GUARDA:
12 meses en barrica de roble francés, 25% de ellas nuevas

M. Errazuriz