

## MAX

### Shiraz 2017

**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

En el interior del valle de Aconcagua, la cosecha 2017 será recordada por las temperaturas cálidas registradas a lo largo de la temporada. Sin embargo, pudimos manejar este escenario de manera favorable mediante una cuidadosa gestión del riego en nuestros viñedos, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos y cosechando significativamente más temprano. Debido a las mayores temperaturas registradas durante ese mes, la brotación se adelantó. La floración también se anticipó a las fechas históricas en 10 días. A medida que las temperaturas se estabilizaron en diciembre, el año terminó con una suma calórica similar a la histórica, y la pinta se ajustó a nuestros promedios. Una mayor suma térmica durante los meses de verano, además de bajos rendimientos debido a los fríos registrados durante la primavera de 2016, crearon un escenario que generó una cosecha históricamente temprana.

#### NOTAS ENOLÓGICAS

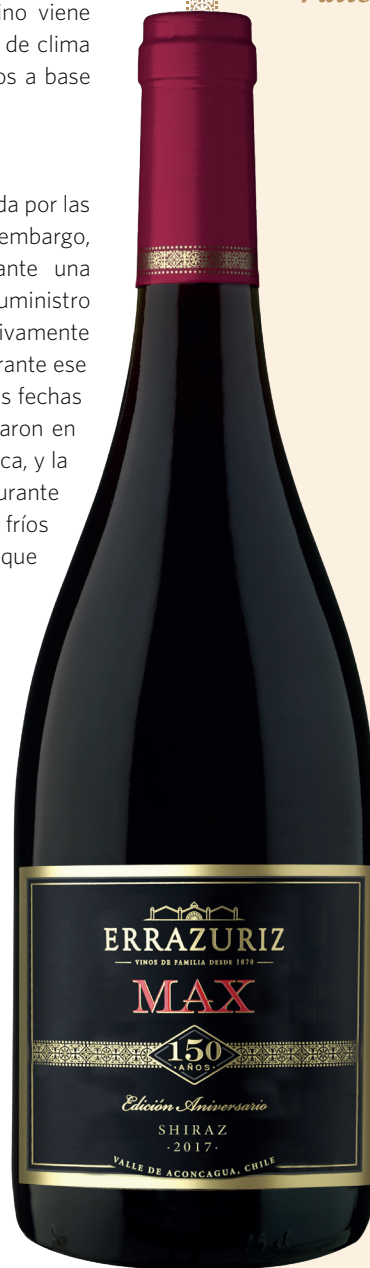
Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas sobre una doble mesa de selección. Después de ser molidas, fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación. El periodo de maceración fue de 12 a 25 días. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 27% eran nuevas.

#### NOTAS DE CATA

De un brillante rojo rubí con brillos violetas. En nariz se presentan aromas a fruta roja que recuerda cerezas y frambuesas, más un suave toque floral, enmarcadas en agradables tonos especiados que recuerdan la nuez moscada y el clavo de olor, más un ligero toque a pimienta negra. En boca se encuentran notas a fruta roja y negra madura, complementados por toques florales y especiados, muestra al final una agradable nota a grano de café tostado. Vino de buen volumen, muestra una buena estructura con taninos de muy buen recorrido por el paladar.



### Valle de Aconcagua



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3,43

**ACIDEZ TOTAL:**  
6,1 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,5 g/L

**GUARDA:**  
12 meses en barrica de roble francés, 27% de ellas nuevas