

MAX

Shiraz 2018

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para MAX 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.

NOTAS DE VENDIMIA

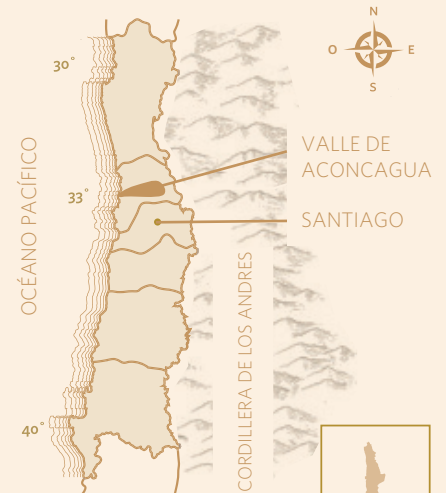
La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idólicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas sobre una mesa de selección doble, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación. El periodo de maceración fue de 12 a 20 días. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Shiraz 2018 presenta un brillante color rojo rubí con destellos violetas. En nariz despliega aromas a frutas rojas y negras como a cerezas, arándanos y frambuesas, acompañados de un suave toque floral que recuerda a lavandas, enmarcados por tonos a nuez moscada y clavo de olor, más un ligero toque a pimienta negra. En boca se encuentran notas a fruta roja y negra, complementados por toques florales y especiados más un dejo a granos de café tostado. Es un vino de gran estructura con taninos finos y una agradable sensación en boca.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,45

ACIDEZ TOTAL:
5,94 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,24 g/L

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