

MAX

Shiraz 2019

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para elaborar MAX Shiraz provienen principalmente de nuestros viñedos MAX en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura franca a franco-arcillosa y son principalmente de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

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 2019 tiene un brillante color rojo cereza con un hermoso reflejo rubí. En nariz despliega aromas a frutas rojas y negras maduras y un suave toque a lavanda, enmarcados por atractivos tonos a nuez moscada, clavo de olor y un ligero toque herbal. En boca está alineado con lo percibido en nariz, más algunos toques dulces que recuerdan a clavo de olor, nuez moscada y granos de café tostado. Es un vino de buen volumen y estructura, con taninos firmes y una agradable sensación en boca.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,61

ACIDEZ TOTAL:
5,25 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,08 g/L

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

M. Errazuriz