

MAX

Shiraz 2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

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 temporada 2021 se inició con un invierno de precipitaciones normales y una primavera cálida; esto cambió radicalmente durante el verano, con temperaturas muy por debajo de la media histórica y numerosos días nublados. La sorpresa se produjo a fines de enero, con abundantes precipitaciones que encendió las alarmas desde el Valle Central hacia el sur. Sin embargo, más al norte en el Aconcagua Valley, las precipitaciones fueron de solo 21 mm, resultando en una temporada de madurez lenta y prolongada, obteniendo vinos con intensidad aromática, frescos y elegantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Shiraz 2021 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

14%

PH:

3.48

ACIDEZ TOTAL:

5,93 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,73 g/L

GUARDA:

12-14 meses en barricas de roble Francés, 25% nuevas.

