



MAX VIII 2017

Este MAX busca mostrar toda la diversidad del Valle de Aconcagua expresada en los VIII viñedos que se extienden desde la cordillera hasta la costa, logrando las mejores expresiones de cepas bordelesas y mediterráneas.

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para MAX VIII provienen de una selección de los diferentes viñedos de Viña Errázuriz en el Valle de Aconcagua, donde las condiciones climáticas, suelo, topografía, exposición y altura, varían gracias al carácter transversal del valle. El clima varía desde un clima fresco más cercano a la costa (40 kilómetros) a mediterráneo, más hacia el interior del valle (70 kilómetros) gracias a la presencia de la fresca brisa del Océano Pacífico que finalmente disminuye al llegar a los pies de la Cordillera de Los Andes. Los suelos de los viñedos cambian su textura gracias a sus diferentes orígenes, en un abanico que va desde suelos aluviales formados por depósitos del río Aconcagua, hasta los de tipo coluvial originados de material desprendido de las laderas. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos ayudan al cultivo de las diversas variedades de este ensamblaje, produciendo bayas equilibrados para este vino..

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, sometidas a una doble selección y luego molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación, y tuvo una maceración total de 12 a 30 días. A continuación, el vino tuvo una guarda de 20 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX VIII 2017 muestra un color rojo rubí intenso y profundo con destellos violetas. En nariz despliega notas florales que recuerdan a violetas, acompañadas de fruta roja como frambuesa y granada, todo elegantemente enmarcado por suaves notas a repostería y frutos secos. En boca aparecen sabores a fruta roja como frambuesas y cerezas, más algunos toques a frutos secos y pan tostado. Es un vino balanceado y jugoso, que presenta una textura fina con taninos redondos y elegantes, muestra juventud, frescura y tensión, lo que augura un excelente potencial de guarda con un final largo y persistente.



Valle de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

45% Syrah
29% Carmenere
8% Cabernet Sauvignon
8% Grenache
5% Mourvedre
5% Malbec

ALCOHOL: 14%

PH: 3,37

ACIDEZ TOTAL:

6,01 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,52 g/L

GUARDA:

20 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas.