

MAX VIII 2018

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

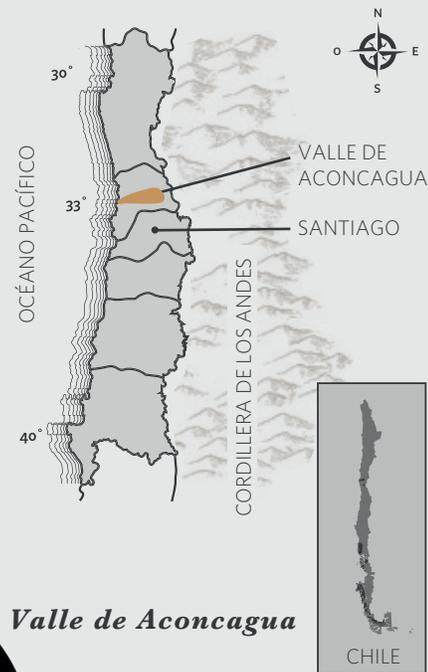
La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idílicas 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, sometidas a una doble selección y luego molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable donde un 25% de las uvas tuvieron una maceración en frío por 4 a 5 días, luego fueron fermentadas, y tuvo una maceración total de 12 a 30 días. A continuación, el vino tuvo una guarda de 16 meses en barricas de roble francés, 28% nuevas, y 10% en fudres.

NOTAS DE CATA

MAX VIII 2018 muestra un color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz muestra notas florales que recuerdan a violetas, lavanda y granadas, acompañadas de frutos rojos frescos. En boca aparecen sabores a frutas rojas, como frambuesa y guinda, todo elegante acompañado de suaves notas a pastelería y frutos secos. Es un vino de buen volumen, de textura fina con taninos redondos y elegantes, se muestra joven, fresco y con tensión, lo que predice un excelente potencial de guarda con un final largo y persistente.



Valle de Aconcagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

43% Syrah
15% Malbec
15% Cabernet Sauvignon
12% Carmenere
8% Grenache
7% Mourvedre

ALCOHOL: 14%

PH: 3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,81 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,29 g/L

GUARDA: 16 meses en barricas de roble francés, 28% nuevas, y 10% en fudres.