

## MAX VIII 2019

*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), gracias a la presencia de la brisa del Océano Pacífico, a un clima mediterráneo, hacia el interior del valle (70 kilómetros). Los suelos de los viñedos cambian su textura, producto de 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 distintas variedades de este ensamblaje, produciendo bayas equilibrados para este vino. Esta gran diversidad de suelos y clima nos permite producir una amplia gama de variedades y estilos dentro de cada variedad.

### NOTAS DE VENDIMIA

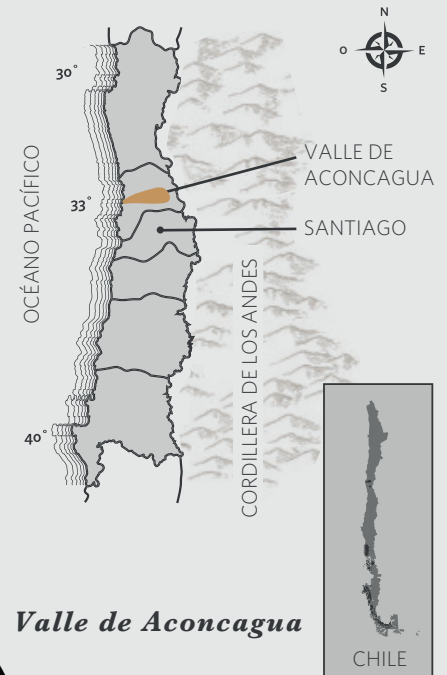
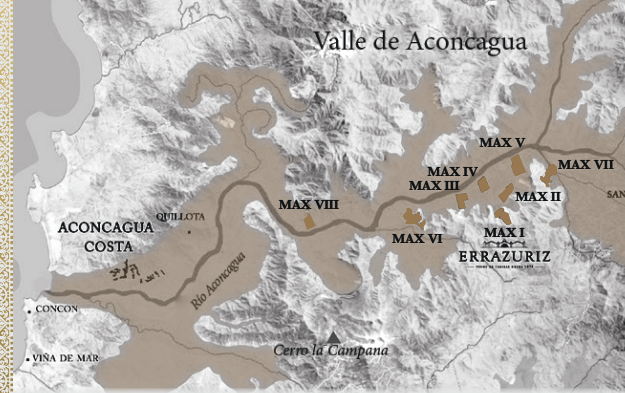
La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la 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 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 18 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas, y 10% en fudres.

### NOTAS DE CATA

MAX VIII 2019 muestra un color rojo cereza con reflejos rubí. En nariz muestra atractivas notas que recuerdan a cerezas, poleo, eneldo, clavo de olor y suaves notas a caramelo. En boca dominan los sabores a frutas rojas frescas, seguido de notas a menta, tarta de cerezas, acompañado de suaves notas a vainilla. Es un vino jugoso con taninos de grano fino y gran complejidad.



## INFORMACIÓN TÉCNICA

### COMPOSICIÓN:

40% Syrah  
23% Cabernet Sauvignon  
13% Malbec  
10% Carmenere  
8% Grenache  
6% Mourvedre

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3,5

### ACIDEZ TOTAL:

5,91 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,62 g/L

**GUARDA:** 18 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas, y 10% en fudres.