

THE EXPERTS' CHOICE

MAX 8

2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

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 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 Valle del Aconcagua, 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 18 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas, y 10% en fudres.

NOTAS DE CATA

MAX 8 muestra un color rojo rubí con brillos violeta. En nariz muestra atractivas notas aromáticas y expresivas, que recuerdan a cerezas, arándanos y moras, más ligeros toques de lavanda y repostería. En boca dominan los sabores a fresas, frambuesas y arándanos maduros, enmarcados por notas a especia dulce, chocolate bitter y una suave nota a trufa. Es un vino jugoso y cremoso, con taninos de grano fino de excelente recorrido. Es un vino profundo de gran complejidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

39% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 13% Grenache, 10% Mourvedre, 8% Carmenere, 6% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

ALCOHOL:

14%

pH:

3,55

ACIDEZ TOTAL:

6,19 g/L en ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL:

2,4 g/L

GUARDA:

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

