



Syrah

MAX RESERVA

2010

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	100% Syrah
Alcohol:	14,0% v/v
pH:	3,53
Acidez Total:	5,70 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,97 g/l



VIÑEDO

La uvas para nuestro Max Reserva Syrah 2010 se obtuvieron de los viñedos Max y Ocoa ubicados en el Valle de Aconcagua, el cual presenta un clima mediterráneo con días de verano moderadamente cálidos y refrescantes brisas vespertinas. Los viñedos regados por goteo poseen suelos pedregosos, de textura arenosa arcillosa y muy buen drenaje. Las parvas están conducidas en espaldera con posición vertical de brotes para proveer de una buena exposición solar durante la temporada de crecimiento, favoreciendo el desarrollo de uvas de óptima calidad. La poda es en pitones con un manejo intensivo de la canopia que asegura un excelente balance entre la superficie foliar y la carga frutal.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de Cosecha: 2ª a 4ª semana de abril

Promedios Históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C
- Precipitación anual: 250 mm

La primavera partió con un septiembre que registró un descenso en la temperatura media de 9,6% en relación a la temporada anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso general de las temperaturas medias, excepto en los meses de octubre y diciembre. En cuanto a los estados fenológicos, la brotación se retrasó en 18 días respecto de la temporada anterior. Noviembre se presentó más frío, en algunos casos la floración se vio afectada por lo que se observó disminución de rendimientos finales de algunas variedades hasta en un 6%. Probablemente debido a los descensos en las temperaturas medias en relación a los promedios históricos, desde enero hasta abril, la cosecha se inició 10 días más tarde que la temporada anterior. La acumulación térmica para la temporada fue de 1.551 GDD, 118 GDD inferior a la temporada anterior y un 4,6% inferior al promedio histórico. Lo más notable de esta temporada en la zona fue que la madurez se presentó lenta, pareja y suave, con temperaturas bastante moderadas durante marzo. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, lo que permitió obtener vinos de muy buena expresión y concentración, con buenas acideces y fresca fruta roja y negra.

>>

WWW.ERRAZURIZ.COM

Safrá 2010. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.



Syrah

MAX RESERVA

2010

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de no más de 12 kilos para evitar dañar las bayas. A continuación fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable en los cuales la fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre los 24°C y 28°C. La maceración post-fermentativa duró de 22 a 40 días dependiendo del desarrollo individual de los lotes. El vino fue envejecido por 12 meses en barricas 25% americanas y 75% francesas, de las cuales un 15% eran nuevas.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Nuestro Max Reserva Syrah 2010 muestra un profundo color rojo rubí, mientras que en nariz es un vino atractivo, que muestra en primer lugar notas a incienso y romero, acompañados de cerezas negras, granadas, moras, y tonos dulces que recuerdan la tarta de arándanos más un suave toque floral a lavanda, todo enmarcado por especias dulces, anís, frutos secos y el chocolate aportados por la madera. De una refrescante acidez que le confiere firmeza y nervio, la textura es aterciopelada y muestra elegancia, dada la fineza de sus taninos. Todo esto indica que se trata de un vino de buena madurez que irá ganando complejidad en el tiempo pues podemos augurar una excelente longevidad en la botella.

WWW.ERRAZURIZ.COM

Safra 2010. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.