



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2016



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Cabernet Sauvignon provienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron escogidas, clasificadas, molidas y colocadas en tanques de acero inoxidable para fermentación. Las uvas tuvieron una maceración total de 18 a 25 días. Posteriormente, el vino se mantuvo en barricas de roble francés, el 25% de ellas, con una guarda de 12 meses de duración.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante con hermosos destellos violetas. En nariz, aromas de frutos rojos, tabaco, cerezas y una suave nota especiada más eneldo y menta piperita, todo enmarcado por elegantes notas de nueces, chocolate y clavo de olor. Al paladar ofrece guindas, frambuesas y una nota fresca de arándanos, seguida de chocolate y nuez moscada.

Un vino largo y jugoso, con una acidez refrescante y dominado por la frescura y taninos de grano fino que dan un final largo y placentero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 89% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,51

AZÚCAR RESIDUAL: 1,83 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5,82 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Safrá 2016. Grand Cru Curitiba em 27/11/2018..