



MAX RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2015



VINEYARDS

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas para elaborar Max Reserva Cabernet Sauvignon provienen principalmente de nuestros viñedos Max en el valle del 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

2015 estuvo marcado por una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas dieron origen a uvas estupendamente maduras en este año muy atractivo para nuestros viñedos Max. La añada de 2015 representó un desafío, ya que debimos cosechar alrededor de 10 a 20 días antes de lo normal, dependiendo de las variedades. Esta vendimia, una de las más prematuras que hayamos tenido, ayudó a preservar el carácter de nuestros viñedos Max.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana. Luego fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 20 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

De brillante color rojo rubí con hermosos destellos violetas, este vino presenta en nariz aromas de frutos rojos, tabaco, cerezas y una suave nota especiada más eneldo y menta piperita, todo enmarcado por elegantes notas a frutos secos, chocolate y clavo de olor. En boca se perciben notas a guinda ácida, frambuesa y una fresca nota a arándanos. Más atrás aparecen los toques a chocolate y nuez moscada, además de una suave nota que recuerda el grano de café tostado. Un vino largo y jugoso, de una entrada con nervio más una refrescante acidez. Se trata de un vino dominado por la frescura, que muestra tensión y un elegante paso en todo el paladar pues está dominado por taninos de grano fino. El final es largo y placentero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14%

PH: 3.55

AZÚCAR RESIDUAL: 2.95 g/L

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

ACIDEZ TOTAL: 5.59 g/L (in tartaric acid)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Safrá 2015. Jantar em 16/02/2019 La Scuderia Ristorante. La Ribotta.