



# MAX RESERVA

## CABERNET SAUVIGNON

2013

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para el Max Reserva Cabernet Sauvignon vienen principalmente de nuestros viñedos Max I, II y V en el Valle de Aconcagua. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos limitan el vigor de las plantas y fuerzan a que las parras se concentren en la producción de las frutas, y con un adecuado control de rendimientos las uvas desarrollan una tremenda concentración de aromas y sabores. El equilibrio que con los años han alcanzado las plantas permite que las uvas logren una calidad óptima de una manera cada vez más armoniosa.

### NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, que se caracterizó por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los cabernet sauvignons muestran una fruta intensa con un equilibrio perfecto entre frescor y estructura.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo entre 24 y 28° C con tres remontajes diarios. El vino permaneció sobre las pieles a fin de obtener una óptima extracción de taninos y color, completando un tiempo de maceración de 7 a 39 días dependiendo del desarrollo de los lotes individuales. La mezcla final tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 10% eran nuevas.

### NOTAS DE CATA

En nariz, este vino despliega intensos y frescos aromas de frutos rojos y negros acompañados por notas levemente especiadas, como de pimienta negra. En el paladar ofrece buen cuerpo y estructura, con una sensación jugosa que se puede atribuir al frescor de su acidez. Sus intensos y elegantes sabores de fruta y sus taninos pulidos forman una fina trama en su persistente final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot y 5% Cabernet Franc

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,49

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,97 g/L

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble francés, 10% de ellas nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 6,18 g/L (en ácido tartárico)



## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870