



# MAX RESERVA

## MERLOT

2014



### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las parras de merlot, plantadas hace 16 años, prosperan en los suelos arcillosos, de origen coluvial, del viñedo Max IV en el Valle de Aconcagua. Una capa de casi un metro de profundidad, libre de piedras y de textura limo-arcillosa, facilita que las raíces penetren hacia las profundidades en busca de agua y aseguren de este modo un buen desarrollo de la canopia. Este perfil de suelo produce un excelente equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la carga de fruta, lo que a su vez permite que las uvas alcancen su máxima concentración.

### NOTAS DE VENDIMIA

Una clásica vendimia en Viñedos Max, con acumulación térmica muy similar al promedio y ausencia de precipitaciones durante el periodo de crecimiento. Como resultado, se obtuvieron vinos muy representativos del lugar, de bocas llenas y taninos redondos.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente seleccionadas y luego molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación alcohólica. Después de la fermentación, el vino permaneció sobre las pieles para conseguir una extracción óptima de taninos y color. El tiempo total de maceración fue de 9 a 22 días. Su guarda fue de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% eran nuevas.

### NOTAS DE CATA

De un hermosos y brillante rojo rubí con brillos violeta. El vino muestra aromas frutos rojos como cerezas, frambuesas, acompañados de notas a repostería y algún toque a eneldo y laurel. En boca se siente suave, jugoso, de taninos muy pulidos con una acidez que aporta frescura y tensión. De buena persistencia con un final largo y muy placentero. Sabores a tarta de cerezas y frambuesas, con algunas notas a especia como clavo de olor y canela persisten junto con elegantes y finos taninos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Merlot

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,4

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,56 g/L

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

**ACIDEZ TOTAL:** 6,21 g/L (en ácido tartárico)

## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870