



MAX RESERVA

PINOT NOIR

2017



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Max Reserva Pinot Noir provienen de nuestros viñedos de clima frío ubicados en el Valle del Aconcagua. Estos se encuentran en el extremo oeste del valle, en donde las frescas brisas costeras y la niebla matinal hace que estos viñedos sean ideales para la producción de variedades de clima frío como el Pinot Noir.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido, finalizando en una cosecha temprana. Como resultado, la temporada nos bendijo con vinos delicados y de sofisticación que equilibran maravillosamente la concentración, la estructura y la profundidad de la fruta, principalmente debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a doble selección, cuidadosamente despalladas y molidas, y luego puestas en estanques de acero inoxidable abiertos. Las uvas tuvieron una maceración en frío de 14 a 25 días antes de empezar la fermentación. El vino fue trasegado a barricas de roble francés, de las cuales un 15% eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 11 meses.

NOTAS DE CATA

De un hermoso color rojo cereza. Los aromas de cerezas, frambuesas y Rosa Mosqueta son complementados con suaves toques de tabaco y notas terrosas. En el paladar, el vino es jugoso, predominado por el carácter de fruta roja acompañadas con delicadas notas balsámicas. Un vino de gran equilibrio, estructura con elegantes taninos y prolongado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13%

PH: 3,99

AZÚCAR RESIDUAL: 1,69 g/L

GUARDA: 11 meses en bodega de roble Francés, 15% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870