

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Cabernet Sauvignon

MAX RESERVA

2012

Denominación de Origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	85% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot 5% Cabernet Franc
Alcohol:	14,0% v/v
pH:	3,58
Acidez Total:	5,9 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,34 g/l



VIÑEDOS

Las uvas para nuestro Max Reserva Cabernet Sauvignon 2012 provienen principalmente de nuestros viñedos Max I, II y V en el Valle de Aconcagua, una región que se caracteriza por su clima mediterráneo con días de verano moderadamente cálidos y frescas brisas vespertinas, resultando en una oscilación térmica muy beneficiosa para el desarrollo de polifenoles en las variedades tintas. Los suelos en Max I y II, son de origen coluvial y poseen una textura franco arcillosa con 70% de piedras, mientras que los suelos de Max V son de origen aluvial con una textura que varía de franca a franco arcillosa con un 50% de piedras. Dadas sus especiales condiciones nutricionales y de drenaje, estos suelos permiten controlar el vigor de las parras haciendo que éstas dirijan sus esfuerzos a la producción de uvas que, bajo una regulación de carga adecuada, desarrollarán gran concentración de aromas y sabor. El balance que las plantas van logrando a través de los años, permite que las uvas alcancen su calidad óptima en forma cada vez más armoniosa.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: Desde el 20 de Marzo al 20 de Abril

Promedios Históricos:

Temperatura media (octubre-abril): 18,9°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 18,5°C

Precipitación anual: 250mm

En los viñedos Max, la temporada 2011-2012 fue una temporada cálida y seca, de rendimientos moderados.

Recién en febrero y marzo, la condición cálida del año comenzó a manifestarse debido a un aumento tanto de las mínimas promedio como de las máximas promedio, registrando la máxima promedio más alta en Marzo (30,8°C) y un Abril con temperaturas máximas promedio más bajas. La sumatoria térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas.

Las precipitaciones totales alcanzaron a penas los 2,4 mm, comparados a los 20,2 mm de la temporada 2010/2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas. Las anteriores condiciones lograron que los vinos de esta temporada mostraran muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

>>

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Cabernet Sauvignon

MAX RESERVA

2012

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego transportadas a la bodega en cajas de 14 kilos. Una vez ahí, fueron cuidadosamente inspeccionadas para luego ser molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable de volumen medio para realizar la fermentación alcohólica. Ésta se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre 24°C y 28°C, con tres remontajes diarios. Una vez completada la fermentación, el vino fue dejado en contacto con sus orujos, totalizando entre 7 y 39 días de maceración, dependiendo del desarrollo individual de cada lote, para una óptima extracción de taninos y color. Luego el vino fue envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% fueron nuevas.

COMENTARIOS DE ENÓLOGO

De un profundo color rojo rubí, en nariz despliega intensos y frescos aromas a frutos rojos y negros acompañados de suaves notas especiadas que recuerdan la pimienta y el eneldo, además de un sutil toque de aroma a menta. En boca es un vino de buena estructura y cuerpo, con una sensación de jugosidad otorgada por la frescura de su acidez. Encontramos intensos sabores frutosos y taninos pulidos y finos que lo hacen placentero al momento de beber y además versátil al maridar.