

# ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

## Merlot MAX RESERVA 2012

<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	90% Merlot 10% Carmenere
<b>Alcohol:</b>	14,0° GL
<b>pH:</b>	3,58
<b>Acidez Total:</b>	5,9 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2,34 g/l



### VIÑEDOS

Vides de Merlot plantadas hace más de 15 años prosperan en los suelos arcillosos del viñedo Max IV en el Valle de Aconcagua. Esta región 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 de Max IV son de origen coluvial con una estrata profunda (1.2 m) de textura franco arcillosa con ausencia absoluta de piedras, permitiendo que sus raíces profundicen y obtengan el agua suficiente, asegurando un buen desarrollo de la canopia. Estos perfiles de suelo otorgan un excelente balance entre crecimiento vegetativo y carga frutal, lo que permite que las uvas alcancen su máxima concentración.

### NOTAS DE VENDIMIA

**Fechas de Cosecha:** Desde el 6 de Marzo al 11 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, pero dificultó los manejos hídricos. 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

# Merlot

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 9 y 19 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 85% fueron nuevas.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Posee un hermoso color rojo rubí, en nariz muestra aromas a fruta roja como cerezas y fresas, junto con frutas negras como ciruelas e higos, sutiles notas a pimentón rojo asado y laurel acomplejan el conjunto. En boca es suave, de buena estructura, con una acidez balanceada, pero presente, que da una agradable sensación de frescura. Presenta intensos sabores a frutos negros como la mora e higos, acompañados de notas ahumadas y chocolate. Es un vino joven de sensación fresca, que promete una buena guarda en botella.