



MAX RESERVA

SYRAH

2013



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Max Reserva Syrah vienen de parras plantadas sobre los antiguos suelos volcánicos de nuestros viñedos Max I, II y VI, y de Manzanar, nuestra plantación costera del Valle de Aconcagua. De clima frío, este viñedo se ubica a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico y tiene suelos con base de esquistos. Por su parte, Max I y II se sitúan en el interior del valle. Sus suelos tienen una textura predominantemente limosa y de origen coluvial. Max VI está plantado sobre suelos aluviales, de textura limo a limo-arenosa, con un contenido de piedras que varía entre 50 y 70%. La adecuada textura de los suelos volcánicos, así como la frágil estructura de los de pizarra permiten que las raíces profundicen y exploren, generando vides equilibradas y uvas de óptima calidad.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas frescas prepararon el terreno para la que sería una cosecha extraordinaria. La temporada de crecimiento estuvo marcada por una primavera fría, seguida de un verano cálido, con períodos frescos debido a la influencia marítima y a las nieblas matinales. A pesar de que la brotación partió antes que en años anteriores, fue más prolongada en todas las variedades debido al frescor de la primavera, extendiéndose entre el 22 de agosto y el 6 de octubre. Después de la pinta (a mediados de enero), tuvimos una fase de madurez larga y pareja, que ofreció una amplia ventana para cosechar. A pesar de los rendimientos más elevados, la calidad fue extremadamente alta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y cuidadosamente inspeccionadas sobre una doble mesa de selección. Después de ser molidas, fueron depositadas en estanques de acero inoxidable donde se realizó la fermentación entre 24 y 28°C. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, completaron una maceración de 7 a 25 días. El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Este vino muestra frescos frutos rojos, con predominio de frambuesas y cerezas, junto a aromas de zarzaparrilla negra, arándanos y un toque de romero. Es audaz, jugoso y suave en el paladar, con sabores destacados de arándano y boysenberry que se prolongan en su largo y expansivo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% syrah

ALCOHOL: 14%

PH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 2,33 g/L

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

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870