

# ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

## Pinot Noir MAX RESERVA 2013

<b>Denominación de origen:</b>	Aconcagua - Manzanar
<b>Composición:</b>	100% Pinot Noir
<b>Alcohol:</b>	13,5% v/v
<b>pH:</b>	3,5
<b>Acidez Total:</b>	5,58 gr/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2,33 gr/l



### VIÑEDO

Las uvas para nuestro Pinot Noir Max Reserva 2013 provienen de nuestro viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes que van desde los 100 a los 300 msnm. Debido a que se encuentra a sólo 12 km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una suma térmica que varía desde 1.199 grados-día en los sectores más helados, a 1.331 grados-día en los más cálidos, y presenta una temperatura media de enero de 18,4°C. Estas condiciones únicas son ideales para el cultivo de variedades de clima frío como el Pinot Noir. 35 hectáreas de esta variedad fueron plantadas entre 2005 y 2009, utilizando los clones 115, 9, 16 y 777. Con un suelo de estructura franco-arcilloso, a los 40 centímetros de profundidad aparece una estrata de arcilla con roca metamórfica del tipo pizarra (schist).

**Clima :** Lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

**Suelo:** Capa delgada de textura franca sobre una base arcillo-rocosa, cuya roca madre es una roca metamórfica del tipo pizarra (schist).

### NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: primera a tercera semana de marzo  
Promedios históricos:  
Temperatura Media octubre-abril: 16,5° C  
Oscilación Térmica octubre-abril: 13,8° C  
Lluvia caída en el año: 354 mm.

Esta temporada se caracterizó por ser más fría que el promedio histórico. La primavera comenzó con temperaturas medias inferiores a la temporada anterior y al promedio histórico. El mes de mayor acumulación térmica fue Febrero en que se registró la máxima promedio más alta (27,8°C). Desde Febrero a Abril se registró una disminución en la acumulación térmica, de un 6,3% respecto de la temporada anterior (1.276 GDD) y de un 1,1% respecto del promedio histórico (1.209 GDD).

Dada una condición de primavera más fría que la temporada anterior, se observó un alargamiento del período de brotación, el cual transcurrió entre el 22 de Agosto y el 6 de Octubre considerando todas las variedades. En cuanto a la fecha de cosecha, esta fue dos semanas más tardía que la temporada anterior.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

# Pinot Noir

MAX RESERVA

2013

## VINIFICACION

Las uvas para nuestro Pinot Noir Max Reserva 2013 fueron cosechadas a mano, luego transportadas en cajas de catorce kilos a la bodega, donde pasaron por una doble mesa de selección para ser suavemente despalladas y molidas, transportándose hacia cubas de acero inoxidable abiertas u "open tops" donde primero se realizó una maceración pre fermentativa a baja temperatura (8°C) por tres a seis días, para luego realizarse la fermentación alcohólica a una temperatura que varió entre 22 y 26°C, completando en total entre 12 a 18 días de maceración según las características específicas de cada lote. Después de esto, el vino fue trasegado a barricas de roble francés donde realizaron la fermentación maloláctica y envejecimiento por 12 meses, siendo un 15% de éstas, barricas nuevas.

## COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De brillante color rojo rubí con brillos violeta, nuestro Pinot Noir Max Reserva 2013 en nariz muestra un perfil floral que nos recuerda la rosa mosqueta, junto con aromas a frutos rojos y algunas notas balsámicas como el romero y un suave toque a tierra húmeda y setas. En boca es de cuerpo medio, donde se confirma lo percibido en nariz, sumándose suaves notas a frutos secos y pan tostado en el retrogusto, dando complejidad al conjunto. Es un vino de buena estructura, con taninos finos, amable y fácil de beber.