



MAX RESERVA

PINOT NOIR

2015



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua - Casablanca

Las uvas para MAX Pinot Noir 2015 fueron cosechadas a mano, de nuestros viñedos situados en dos valles diferentes: Aconcagua y Casablanca. Ambos viñedos se ubican en el lado noroeste de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas costeras y la niebla por la mañana temprano, hacen que estos viñedos sean ideales para la producción de variedades de clima frío como el Pinot Noir.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta temporada en Chile fue, en general, más cálida y seca que lo normal. En Manzanar, la suma térmica fue 7% mayor que el promedio histórico (1.229 DG), el aumento fue principalmente por las altas temperaturas en Marzo y Abril, cuando la fruta ya había sido cosechada. Los componentes de este vino presentaron características de clima frío, con un perfil aromático fresco y boca redonda y equilibrada.

NOTAS ENOLÓGICAS

Grapes were handpicked, double sorted, destemmed, crushed and placed in open top stainless steel tanks, where the grapes underwent a cold maceration for 3 to 5 days before fermentation. Afterwards, the wine was kept in French oak barrels, 15% of them new, for malolactic fermentation and ageing for 11 months.

NOTAS DE CATA

Aromas de frutos rojos como frutilla, frambuesa, combinados con aromas de hierbas como romero y laurel. En boca ofrece notas frutales y florales de color roja, con un toque de balsámico y una suave nota a caramelo y regaliz. Es un vino de buena estructura, equilibrio, con redondos y finos taninos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3.44

AZÚCAR RESIDUAL: 2.03 g/L

GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés, 15% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5.51 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870