



ACONCAGUA ALTO

Carmenere
2016

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Aconcagua Alto Carmenere vienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Éstos se sitúan en el interior del valle, cuyos suelos tienen una textura predominantemente limosa y de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos, llevan a un vigor controlado de las plantas, produciendo una carga equilibrada, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante cosecha 2016 presentó diferentes escenarios a lo largo de la temporada, con una primavera fresca y un verano más cálido que el promedio. A un lluvioso y fresco mes de octubre le siguieron agradables días de primavera en noviembre, lo que produjo una floración y cuaja saludables. A comienzos del verano las temperaturas aumentaron gradualmente, y en enero alcanzaron máximas superiores a los promedios históricos. Febrero fue cálido, con días soleados que se alternaron con frescas nieblas matinales, las que se mantuvieron hasta el fin de la temporada de crecimiento. Todas estas condiciones generaron vinos de extraordinaria vivacidad y carácter.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano desde la última semana de Abril hasta los primeros días de Mayo, sometidas a una doble selección y luego molidas.

El mosto se depositó en estanques de acero inoxidable para su fermentación, la que se llevó a cabo entre 24 y 28°C con remontajes aireados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. El vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 30% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 14 meses.

NOTES DE CATA

Este vino presenta aromas de caja de habanos y frutos negros enmarcados por notas de granos de café tostado, pimienta y delicados toques de cuero. En el paladar es fresco y frutal, con sabores de cerezas negras, pimentón rojo asado y especias dulces, como nuez moscada y clavo de olor. Aconcagua Alto Carmenere entrega una expresión elegante y fina de esta variedad única, con taninos muy pulidos y aterciopelados que se complementan con una buena estructura y una textura sedosa. Un estupendo foco de sabores frutales en su corazón le aseguran un final largo y memorable.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 1,91 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5,74 g / L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870