

MAX

Malbec 2019

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

VIÑEDOS

Las uvas para elaborar MAX Malbec provienen principalmente de nuestros viñedos MAX en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana. Luego fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Malbec 2019 presenta un color púrpura profundo y brillante. En nariz destacan aromas de frutas rojas como frambuesas, cerezas y ciruelas, acompañados de suaves notas que recuerdan a romero, nuez moscada y repostería, más un toque a pétalo de rosa. En boca presenta notas a fruta roja fresca y madura, enmarcadas por tonos a especias dulces y repostería. Es un vino fresco y jugoso, muy largo en paladar con taninos de grano fino y elegantes pulidos, coronado por una excelente persistencia.



Valle de Aconcagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

pH: 3,47

ACIDEZ TOTAL:
5,89 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,76 g/L

GUARDA:
12 meses en barricas de roble francés,
35% nuevas.

M. Errazuriz