

MAX

Red Blend 2024

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar MAX Red Blend 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 franca a franco arcillosa y son principalmente 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

Temporada algo más fría que el promedio, con un inicio de temporada muy fresco y periodo de maduración lento y prolongado a pesar de la mayor temperatura en verano, uvas con excelente balance de azúcar y acidez, alta intensidad en fruta fresca y bonitos colores.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 6 a 30 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas.

NOTAS DE CATA

MAX Red Blend presenta un intenso color violeta con reflejos rubí, este vino ofrece una nariz elegante y expresiva, marcada por notas florales de lavanda que se integran con fruta azul y negra madura, como arándanos y moras. A medida que se abre, aparecen agradables matices de especias dulces, con recuerdos de vainilla, chocolate y canela. En boca se muestra armonioso y profundo, con sabores concentrados a frutos del bosque, una entrada amable, buen volumen y una estructura equilibrada, sostenida por taninos finos, pulidos y sedosos que se prolongan en un final largo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,72

ACIDEZ TOTAL:

5,2 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

3,8 g/L

GUARDA:

12 meses en barricas de roble Francés,

20% nuevas.

