

MAXIMO DE MARCHIGUE 2017



Primera Cosecha 2017

Edición Limitada 6.600 botellas

Fecha de Embotellado 5 de Diciembre de 2019

Denominación de Origen

Valle de Colchagua - Chile

Variedades

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Syrah, PetitVerdot y Malbec.

Enólogos

Víctor Baeza y Maximiliano Ibáñez.

Como Enólogo jefe, Víctor aporta el arte y su experiencia en vinos de clase mundial. Maximiliano entrega su conocimiento de nuestros viñedos junto con las técnicas de vinificación y crianza en barrica para expresar libremente la complejidad de este vino. El aporte de ambos enólogos permite que MAXIMO DE MARCHIGUE sea la más alta expresión de nuestro Terroir.

Viñedos

Máximo de Marchigüe se elabora con uvas provenientes de tres viñedos: Alto Tierrauca y Santa Ana (cerca del pueblo de Marchigüe) y La Quebrada (cerca del pueblo de Lolol). Estos viñedos se cultivan en el Valle de Colchagua y al Este de la Cordillera de la Costa, a sólo 30 kilómetros del Océano Pacífico.

La influencia marítima permite moderar las altas temperaturas del día, gracias al viento refrescante de la tarde. Este efecto proporciona una excelente oscilación térmica que es óptima para una madurez equilibrada. Los viñedos están plantados en pendientes pronunciadas y colinas, principalmente sobre suelos graníticos con diferentes niveles de arcilla y de profundidad media.

Las parras tienen entre 17 y 24 años. Alto Tierrauca es el viñedo más joven y de alta densidad que se encuentra sobre una colina.

Los viñedos de Santa Ana y La Quebrada se riegan por goteo para una entrega limitada de agua en cada una de sus etapas fenológicas. Esto permite el desarrollo de pequeños racimos, aromas concentrados, taninos suaves y maduros. El rendimiento promedio es de 5 a 8 toneladas por hectárea.

Cosecha

Temprano en la mañana, todas las uvas son cosechadas a mano con una primera selección de racimos durante los días de Vendimia.

Se realiza una selección automática de bayas para eliminar las uvas pequeñas o con defectos de deshidratación. En 2016, las precipitaciones variaron de 280 a 320 mm. Esto se consideró normal para esta zona. Durante la etapa de maduración, las temperaturas fueron elevadas con un verano y otoño largos.

Vinificación

Cada lote de uva se vinificó por separado. Se bajó la temperatura del mosto a 10 ° C para realizar la maceración pre fermentativa por un período de 3 a 5 días. Luego, se inició la fermentación alcohólica aumentando lentamente la temperatura de los tanques a 16 ° C e inoculando las levaduras seleccionadas co-cultivadas con bacterias lácticas. Este proceso duró un promedio de 12 días a una temperatura máxima de 25 ° C. Posteriormente, una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realizó una maceración post-fermentativa de 3 días antes de la crianza del vino en barricas de roble francés. Todos los diferentes lotes de este Blend tuvieron una maceración post-fermentativa de 5 a 6 días. De esta manera se obtuvo un vino suave y aterciopelado. La fermentación maloláctica fue rápida, gracias a las levaduras co-cultivadas con bacterias lácticas.

Guarda

Este vino se trasegó y se eliminaron las lías gruesas para luego tener una crianza de 25 a 27 meses, en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino.

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí y aromas que nos recuerdan a licor de cassis, frutos del bosque, ciruelas, higos secos, chocolate negro y tabaco, todo ello complementado con sutiles notas de vainilla. En boca es equilibrado, intenso y aterciopelado. Estructura potente y sofisticada con un final largo y persistente.

Maridaje

Carnes rojas, especialmente cordero y caza cocinadas de diferentes formas: al horno, guisadas o con salsas al vino tinto, setas, romero y tomate.

Análisis

Alcohol: 14.5 %

pH: 3.63

Acidez Total:

(Ac. Sulfúrico) 3.22 g / L

(Ac. Tartárico) 4.93 g / L

Azúcar Residual: 2.5 g / L