



Max's Chardonnay 2018

Max's Chardonnay de Penfolds es un homenaje al ex jefe de enólogos Max Schubert 1948-1975, una leyenda en la historia de Penfolds. La búsqueda constante de excelencia de Max allanó el camino para aquellos que siguieron sus pasos y también permitió que el estado y la herencia de Penfolds crecieran. Max's Chardonnay muestra el "sello" de Penfolds inspirado en Max Schubert

Denominación de Origen: Sur de Australia, Adelaide Hills.

Variedades: Chardonnay (100%).

Graduación: 13 % Vol.

Acidez total: 6,9 g/l.

pH: 3.13

Maduración:

Barrica de roble francés, 17 % nueva.

Nota de cata:

Color: Paja clara

Nariz: Las frutas de hueso sutiles, el melocotón amarillo, la nectarina y las débiles hebras de cítricos son lo más importante. Al seguir girando, brillan toques de notas florales, perfume de jazmín y pétalos de rosa blanca, y un toque de especias de jengibre. El roble está presente pero en equilibrio y ofrece un matiz de nuez / turrón.

Paladar: Sabores frescos de fruta de hueso, cítricos y pomelo. El roble francés cremoso y cremoso con sabor a brulee persiste con una hermosa línea de piedra húmeda / ácido calcáreo, que se cierra con un intrigante acabado fenólico ceroso.

Vendimia:

Las buenas lluvias de invierno proporcionaron perfiles óptimos de humedad del suelo que condujeron a la primavera. Las condiciones más secas prevalecieron de septiembre a abril, significativamente por debajo del promedio. La primavera proporcionó las condiciones ideales para la floración y la producción de frutas, mientras que el final del negocio de la temporada de crecimiento experimentó algunos períodos cálidos, con doce días de verano registrados por encima de 35 C. Mediante sistemas de protección se evitó que el sol severo afectara a la fruta, y con el uso cuidadoso de riego suplementario, las uvas podían madurar de manera uniforme. La calidad fue excepcional, con un delicioso sabor varietal y una refrescante acidez natural.