

VINO: SHIRAZ LA CUMBRE

AÑO: 2003

VIÑEDO:

Las uvas para nuestro Shiraz La Cumbre 2003 se cultivan en la zona Este del Valle de Aconcagua, una región que goza de una prolongada temporada seca con días de verano calurosos y tardes con refrescantes brisas frescas. Tanto es así que en Marzo la variación histórica de temperatura sube hasta los 19° Celsius lo cual es determinante para elaborar vinos maduros y estructurados. Viña Errázuriz fue la primera viña en Chile que plantó la variedad Shiraz, luego que nuestros viticultores importaran desde Francia, los clones N° 100, 174 y 300. El viñedo de exposición noroeste está plantado en una pendiente de 5°, en suelos de origen aluvial y coluvial de muy buen drenaje y con un alto contenido de piedras. Las parras están conducidas en una posición de brote vertical. Se realizan prácticas intensivas de manejo de canopia que incluyen poda de pitones y la eliminación del brote primaveral para controlar el vigor.

CLIMA:	Mediterráneo con precipitaciones en invierno y una larga temporada seca.
SUELO:	Profundo con textura franco a franco-arenosa con un 30% a 40% de piedras.
PH DEL SUELO:	7,5.

NOTAS DE VENDIMIA:

DÍA DE COSECHA: 10 de Abril

PROMEDIO HISTÓRICO DE LA SUMA DE CALOR (OCT.-ABRIL): 2.213 días grado.

La espectacular vendimia del Año 2003 es un claro ejemplo de por qué Chile es conocido como un paraíso vitivinícola. Todas las regiones de cultivo recibieron mucha lluvia en invierno y a comienzos de la primavera. En el Valle de Aconcagua, la temporada de crecimiento comenzó más fría de lo normal, lo que retrasó al principio la evolución de las parras. Este fue el primer factor término que jugó a favor de esta fantástica vendimia 2002-2003. Desde el comienzo de la "pinta", el tiempo se tornó muy caluroso y la condición hídrica del viñedo fue seca de ahí en adelante, con cierta neblina matinal ocasional que logró atenuar el calor del verano. Las precipitaciones que cayeron previo a la cosecha fueron mínimas, sólo 7 mm. de lluvia durante Enero, lo que nos permitió dejar que la fruta madurara lentamente a pesar del calor. Sin ninguna amenaza de lluvia a lo largo del período de maduración, se logró mantener las uvas en las parras hasta alcanzar taninos y sabores maduros. Las uvas Shiraz desarrollaron un excelente color y sabores vivaces; algunos lotes fueron traspasados a barricas una vez finalizada su fermentación con el objeto de completar el paladar medio.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Sector Max V
ALCOHOL:	14,1 % por Volumen
PH:	3,68
ACIDEZ TOTAL:	5,41 g/l (ácido tartárico)

VINIFICACIÓN:

Las uvas Shiraz fueron cosechadas en pequeñas cajas de 15 kilos de capacidad, a comienzos de Abril. La fruta fue macerada en frío por cinco días antes de someterse a una fermentación de racimo completo de 24° a 28° Celsius. Esto fue seguido de una extensa maceración post-fermentativa que se prolongó por veinte a treinta días, a una temperatura de 20° Celsius, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. Tres cuartas partes de los lotes envejecieron por doce meses en una combinación de barricas: un cuarto en roble francés y tres cuartos en barricas de roble americano, todas cien por ciento nuevas. La clarificación se produjo naturalmente mientras el vino decantó durante el período de envejecimiento. Luego fue levemente filtrado en el proceso de embotellamiento.

TONELERÍAS: Nadalie (americana), 51,7%; Demptos (americana), 27,6% y Magreñan (francesa), 20,7%.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

El color violeta profundo y oscuro de nuestro Shiraz La Cumbre 2003 es el primer indicio para el catador de la riqueza e intensidad del vino. Los aromas ofrecen un complejo abanico con mermelada de mora, arándano fresco y lavanda con notas integradas a vainilla y roble tostado. En el paladar, el vino tiene una textura sedosa y evidentes notas a fruta negra. Taninos maduros y secantes crean una buena estructura y contribuyen a una sensación de cocoa en polvo. El juicioso uso del roble sostiene espléndidamente la fruta, intensificando la complejidad del vino y su final es largo y suntuoso. El vino debería envejecer bien por muchos años por su gran concentración de taninos maduros y la complejidad de la fruta madura.

POTENCIAL DE GUARDA: Optimo en el año 2013. Se sugiere decantar.