

VINO: SHIRAZ LA CUMBRE

AÑO: 2004

VIÑEDO:

Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro Shiraz La Cumbre 2004 provienen de los sectores Max I, Max II y Max V del predio Don Maximiano, ubicado en el Valle de Aconcagua. Esta región se caracteriza por presentar una estación seca prolongada con días de verano calurosos y tardes con suaves brisas frescas provenientes del Océano Pacífico. Las altas diferencias de temperatura entre el día y la noche, 20° C en promedio, registradas durante las semanas previas a la cosecha produjeron una elevada concentración de polifenoles y antocianinos, favoreciendo de esta manera en la obtención de vinos con colores intensos y taninos maduros.

El viñedo Max I se eleva sobre una colina que se encuentra a 590 metros (sobre el nivel del mar) y su densidad de plantación es de 10.000 vides por hectárea. El manejo del viñedo comprende poda de cabeza lo cual reduce la carga frutal, logrando vinos altamente concentrados y bien estructurados.

El viñedo fue plantado en 1998 con clones franceses (100, 174 y 300) e injertos de rizoma americana (110, 14 y R110). Posee una exposición noreste y se caracteriza por sus suelos de granito de un vigor media baja lo cual permite un crecimiento vegetativo y de carga frutal equilibrados.

Las vides del viñedo Max II fueron plantadas en 1992 con orientación norte. El viñedo se asienta sobre una pendiente de suelos jóvenes, de textura franca y origen coluvial. El alto contenido de piedras, alrededor de 40%, asegura un excelente drenaje lo cual favorece significativamente el cultivo de uvas Shiraz, variedad de alto vigor que optimiza su crecimiento en estas condiciones.

El viñedo Max V posee un sistema de conducción vertical, suelos profundos de excelente drenaje con un 50% de contenido de piedra que le otorga a las vides un vigor medio. La gran variedad de suelos en donde se cultiva la uva permite obtener vinos de especial textura, de diferentes sabores, volumen y tipicidad, incorporando así diversidad de carácter y complejidad a la mezcla final.

ALTITUD: Pendiente de Max I (590 msnm); Max II (580 msnm); Max V (600 msnm).

CLIMA: Mediterráneo con precipitaciones en invierno y temporada seca prolongada.

SUELO: Suelo franco a franco arenoso profundo con un 30% a 40% de contenido de piedras.

PH DEL SUELO: 7,5.

NOTAS DE VENDIMIA:

FECHA DE COSECHA: 27 de marzo al 27 de abril.

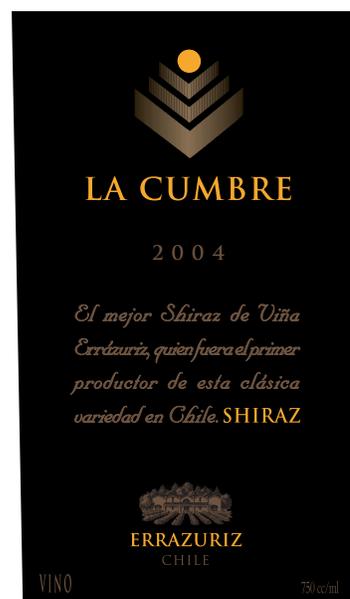
PROMEDIO HISTÓRICO DE LA SUMA DE CALOR: 1.923 días grado.

SUMATORIA DE CALOR 2003-2004: 2.000 días grado.

PRECIPITACIONES DURANTE EL CRECIMIENTO DE LA UVA (OCT-ABR): 74 mm

PRECIPITACIONES DURANTE EL PERIODO DE MADURACIÓN (FEB-ABR): 66 mm

Este paraíso vitivinícola presentó dos condiciones especiales esta temporada. En primer lugar, la suma de calor (de octubre a abril) en el Valle de Aconcagua fue ligeramente superior a 2.000 días grado, lo cual es considerablemente mayor al



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Max I, Max II y Max V
COMPOSICIÓN:	100% Shiraz
ALCOHOL:	14,5% por Volumen
PH:	3,67
ACIDEZ TOTAL:	5,18 g/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,20 g/l

promedio histórico de 1.920 días grado. Esta situación hizo de esta temporada una de las más cálidas en los últimos 10 años. Por otro lado, las precipitaciones registradas entre marzo y abril fueron de 66 mm, una cantidad poco frecuente para esta región y período del año. La suma de calor registrada y las prácticas vitivinícolas adecuadas tendientes a mejorar la luz y la circulación de aire en las zonas de carga frutal, contribuyeron en la obtención de uvas sanas y a un proceso normal de maduración de la variedad Shiraz en el Valle de Aconcagua. De esta manera se evitó cualquier efecto negativo en la calidad de la fruta debido a las lluvias otoñales, además las uvas alcanzaron una perfecta maduración entre fines de marzo y comienzos de abril, dependiendo del clon y del sector.

VINIFICACIÓN:

La cosecha de las uvas Shiraz en el viñedo Max I se realizó a fines de marzo; continuando con las de Max II a principios de abril; los clones 100 y 300 provenientes del viñedo Max V se cosecharon a fines de este último mes. Las uvas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas de 15 kilos. Una vez en la bodega éstas fueron rigurosamente seleccionadas a mano con el fin de eliminar todo tipo de restos vegetativos y hojas que pudieran afectar los sabores que se desean obtener de la fruta madura. En la elaboración de este vino se utilizaron uvas de excelente calidad, las cuales una vez despalladas y suavemente prensadas, fueron transportadas a estanques de acero inoxidable. Sólo se extrajo un pequeño porcentaje (10%) del jugo, dependiendo del lote, lo cual ayudó a aumentar la proporción de orujo en el jugo asegurando una mayor extracción de los taninos y una mejor concentración de sabores y color en el vino. La fruta fue macerada en frío por 5 días antes de iniciar la fermentación con baya completa que osciló entre los 26°C y 30°C. Luego se llevó a cabo una extensa maceración post fermentativa por 20 a 30 días a 20°C, dependiendo del desarrollo de cada lote. El vino envejeció por 12 meses en barricas nuevas de roble francés (36%) y americano (64%). La clarificación ocurrió en forma natural mientras el vino reposó durante el envejecimiento.

TONELERÍAS: Demptos, Radoux, Nadalie, Magreñan y Seguín Moreau.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

El vino Shiraz La Cumbre 2004 exhibe un profundo color rubí oscuro con bordes brillantes. En nariz, aparecen caracteres maduros y complejos desplegando una amplia variedad de aromas muy característicos del Shiraz, tales como canela dulce y especiada, clavo de olor, moras íntensas, guindas ácidas y suaves dejos carnosos. El conjunto de aromas a café, cocoa y notas ahumadas provenientes de su prolongado envejecimiento en barrica realza la complejidad de su hermoso bouquet. En el paladar, se muestra elegante, firme y balanceado. Sus poderosos y redondos taninos le otorgan fortaleza y se encuentran en perfecta armonía con su ligera acidez. En el paladar medio sus sabores incorporan notas a vainilla y cedrón aportadas por el roble logrando así un final intenso y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA: Óptimo en el año 2014. Se sugiere decantar.