

VINO: SHIRAZ LA CUMBRE

AÑO: 2005

VIÑEDO:

Las uvas para este vino provienen de los mejores lotes de la cepa Shiraz de los sectores Max I, II y V de nuestra propiedad Don Maximiano, ubicada en el Valle de Aconcagua. Esta región se caracteriza por presentar una estación seca prolongada con días de verano moderadamente calurosos refrescados por suaves brisas del atardecer que soplan desde el Océano Pacífico. Las altas diferencias de temperatura entre el día y la noche promedian los 19° Celsius, registrándose durante las semanas previas a la cosecha y producen una elevada concentración de polifenoles y antocianos, teniendo como resultado vinos con una gran intensidad de color.

El viñedo Max I está ubicado en una colina a 590 metros sobre el nivel del mar y está plantado a una densidad de 10.000 parras por hectárea. El manejo del viñedo incluye poda de cabeza, -tal como se planta el Syrah en Cotes du Rhone- lo cual reduce la carga frutal y produce vinos altamente concentrados y bien estructurados.

El viñedo Max II fue plantado en el año 1992 en una pendiente con orientación norte, en suelos jóvenes de limo y origen coluvial. El alto contenido de piedras alcanza tanto como el 70% de la composición del suelo, lo cual asegura un excelente drenaje y es significativamente favorable para el cultivo del Shiraz.

Los suelos del viñedo Max V son rocosos y profundos, presentan un excelente drenaje lo cual produce vides de vigor medio que están conducidas con posición vertical de brotes.

La variedad de tipos de suelos en donde se cultivan las uvas produce vinos de variable estructura, de diferentes sabores, volumen y tipicidad, lo que incorpora diversidad de carácter y complejidad a la mezcla final.

ALTITUD: Pendiente de Max I, 590 metros sobre el nivel del mar; Max II, 580 metros sobre el nivel del mar y Max V, 600 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA: Mediterráneo con una temporada seca prolongada y precipitación en invierno.

SUELO: Viñedo Max I: Suelo de granito fino. Viñedo Max II: Suelo profundo de origen coluvial con una textura de limo arenosa a limo y con un 30% a 40% de contenido de piedras. Viñedo Max V: Suelo aluvial profundo con un 50% de contenido de piedra.

NOTAS DE VENDIMIA:

FECHA DE COSECHA: 18 y 22 de Abril

PROMEDIOS HISTÓRICOS:

SUMA DE CALOR (OCTUBRE-ABRIL): 1.727 días-grado / Con corte a 19° Celsius

TEMPERATURA PROMEDIO (OCTUBRE-ABRIL): 18,9°C

OSCILACIÓN TÉRMICA (OCTUBRE-ABRIL): 18,5°C

PLUVIOSIDAD (ANUAL): 250 mm



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
VIÑEDO:	Max I, Max II y Max V
COMPOSICIÓN:	100% Shiraz
ALCOHOL:	14,5% por Volumen
PH:	3,65
ACIDEZ TOTAL:	5,52 g/l (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,30 g/l

La mejor prueba del potencial del Valle de Aconcagua para la producción de vinos tintos de gran calidad, a la fecha, es la extraordinaria calidad de los vinos obtenidos en la temporada 2004-2005.

No se registraron precipitaciones significativas durante el período de maduración y a pesar de presentarse algunas temperaturas punta en Febrero, las máximas temperaturas en Marzo y Abril se mantuvieron moderadas.

El promedio de la suma de calor entre Octubre y Abril en el Valle de Aconcagua alcanzó los 1.717 días-grado, lo que es ligeramente más bajo que el promedio histórico de 1.727 días-grado. Estas condiciones dieron como resultado una temporada con temperaturas moderadas que fueron responsables de una evolución fácil de las sucesivas etapas fenológicas –floración, cuaja y pinta. A pesar que la fecha de cosecha de cada variedad fue retrasada en una semana, en general fue una temporada de temperaturas satisfactorias que permitió que los taninos maduraran completamente mientras preservaban sus aromas y sabores. Estas condiciones se vieron reflejadas en forma clara en las características de fruta fresca extremadamente concentrada de los vinos en una temporada que será probablemente considerada como la mejor cosecha de que se tenga registros.

VINIFICACIÓN:

La cosecha de Shiraz comenzó con el viñedo Max II a mediados de Abril y finalizó con el viñedo Max V el día 22 de Abril. Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 15 kilos de capacidad. Una vez que la fruta llegó a la bodega, las uvas fueron rigurosamente seleccionadas a mano en mesas de selección para eliminar toda materia extraña de la planta, tales como hojas y tallos para proteger el carácter frutal del vino. Las uvas fueron despalilladas, molidas en forma suave y trasvasiadas a estanques de acero inoxidable. Aproximadamente un 5% del jugo se sangró para aumentar la relación orujos a jugo con el propósito de maximizar la extracción de los taninos y una mejor concentración del color y sabor en el vino. La fruta fue macerada en frío por cinco días antes de experimentar la fermentación que osciló entre los 26° y 30° Celsius, seguido de una extensa maceración posfermentativa a 20° Celsius, por un total de 22 a 25 días de contacto con el orujo, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. Todos los lotes fueron envejecidos por dieciocho meses predominantemente en barricas nuevas de roble francés, de tonelerías de Nadalie, Vicard, Demptos y Seguin Moreau. La clarificación ocurrió en forma natural durante este período de tiempo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Nuestro Shiraz La Cumbre 2005 es sorprendente por su profundo color rojo rubí con reflejos violeta, así como su expresión aromática y concentrado paladar.

Su estilo maduro despliega aromas de frutas rojas y negras tales como la mora, acompañado de notas carnicas a tocino, a humo, a un sutil toque a caramelo y a una pizca de pimienta negra que le otorga notas a especias. Este es un vino complejo con una concentración densa, taninos suaves y sabores potentes que evolucionarán muy bien con un envejecimiento apropiado.