



LA CUMBRE



COSECHA:	2007
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Syrah
ALCOHOL:	14,5%
PH:	3,51
ACIDEZ TOTAL:	6,01 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,8 g/L
GUARDA:	18 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas

VIÑEDOS

Las uvas para La Cumbre fueron seleccionadas de los mejores lotes de nuestros viñedos Max I y Max V en el Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. El clima mediterráneo de la región presenta una estación seca larga con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas de la tarde que entran al valle desde el Océano Pacífico.

El viñedo Max I, se encuentra en nuestro viñedo histórico Don Maximiano Estate, está plantado en una ladera con 5° a 25° de inclinación con orientación noreste y tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

Max V tiene suelos aluviales de grano grueso profundo con hasta un 80% de cantos rodados y un excelente drenaje.



NOTAS DE VENDIMIA

Durante la temporada 2006–2007 se registraron temperaturas que corresponden en general a aquellas de un año normal. Un manejo restrictivo del agua, rendimientos bajos y un retraso en la cosecha de 10–14 días permitieron que las uvas alcanzaran una óptima madurez fenólica y de azúcares manteniendo un excelente nivel de acidez. En octubre se registraron 50 mm de precipitación en Aconcagua, lo que afectó la floración y provocó una disminución en la producción total. Las temperaturas durante enero fueron menores que los promedios históricos; durante febrero se observaron temperaturas promedio de 18,9° Celsius; las primeras dos semanas de marzo las temperaturas promedio fueron de 18,3° Celsius, contribuyendo a una buena evolución de la madurez fenólica y de azúcares. Desde la tercera semana de marzo en adelante, las temperaturas cayeron significativamente, retrasando el desarrollo de la maduración y causando un retraso en la cosecha. Para optimizar las labores de cosecha, se utilizaron intensivamente mapas de vigor para identificar los sectores de madurez más temprana para iniciar la cosecha diferenciada. Debido a los bajos rendimientos de la temporada (racimos y bayas de menor tamaño) los vinos tintos 2007 exhiben gran intensidad aromática y buena concentración de fruta, con una boca fresca y taninos redondos y dulces. La vendimia 2007 pasará a la historia por su frescura y elegancia, su brillante acidez y los taninos maduros y redondos de los vinos tintos.

VINIFICACIÓN

La fruta fue cosechada a mano en pequeñas cajas de 15 kg. Al llegar a la bodega, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección para eliminar restos vegetales como hojas y ramas y así preservar el carácter frutal del vino. A continuación, las uvas fueron despalladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 33% del mosto realizó maceración fría en forma previa a la fermentación. La fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 30° Celsius. Un 30% del mosto fue fermentado con levaduras nativas con el objeto de aumentar la complejidad de la mezcla final. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20° Celsius por un período que varió entre 22 y 33 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por 18 meses en barricas francesas de primer uso. La clarificación y estabilización tartárica ocurrieron en forma natural durante este período.

NOTAS DE CATA

“La Cumbre 2007 tiene un color rojo rubí, es profundo en nariz, con gran intensidad donde destacan las frutas negras tales como el arándano y la mora con sutiles y elegantes notas a pimienta negra junto a un dejo ahumado. En boca es un vino robusto, pero con un buen nivel de acidez que aporta frescura y elegancia complementando sabores cárnicos y de fruta madura como cerezas negras, moras y ciruelas junto a sabores más dulces entregados por la barrica. El final es dulce, largo y con una excelente suavidad.”

- Francisco Baettig, Director Enológico -