



# La Cumbre 2008

<b>Denominación de origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	97% Syrah 3% Petit Verdot
<b>Alcohol:</b>	14.5% v/v
<b>pH:</b>	3.40
<b>Acidez Total:</b>	5.99 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.91 g/l



## VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas desde los mejores lotes de Syrah provenientes del viñedo Don Maximiano, Max II y Max V, en el interior del Valle de Aconcagua. Además, por primera vez incorporamos un 15% de uvas provenientes de Manzanar, nuestra propiedad en Aconcagua Costa, y un 9% de uvas de Max VI, ubicado en el sector intermedio del Valle. Don Maximiano y viñedos Max presentan una estación seca prolongada con días de verano moderadamente cálidos refrescados por brisas vespertinas que ingresan al interior del valle desde el Océano Pacífico. El Viñedo Don Maximiano se encuentra plantado a una densidad de 10.000 plantas por hectárea. Su manejo incluye poda en cabeza (como el Syrah en Côtes du Rhone), el cual reduce la carga frutal por planta y produce vinos muy concentrados y de buena estructura. Los Viñedos Max II fueron plantados en 1992 en laderas con exposición norte, sobre suelos francos de origen coluvial. La proporción de rocas en el perfil alcanza en algunos sectores hasta un 70% de la composición del suelo, asegurando un potencial de vigor bajo junto con un excelente drenaje, lo cual es extremadamente favorable para el crecimiento del Syrah. Los Viñedos Max V y VI están conducidos sobre espaldera vertical, sobre un suelo profundo y rocoso, franco a franco-arenoso, ambos con excelente drenaje, otorgando a las plantas un vigor medio a bajo. Nuestro Viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes que van desde los 100 a los 300 msnm, fue plantada en 2005 principalmente con variedades como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir debido a que se encuentra sólo a 12 km del Océano Pacífico. Su cercanía con el mar le confiere características de clima frío que resultan muy interesantes para producir un Syrah con gran intensidad aromática, con mucha fruta roja, floral y especiada, con alta acidez que otorga mucha frescura y nervio.

<b>Elevación:</b>	
Don Maximiano:	Lomajes con un promedio de 590 msnm
Max II:	580 msnm
Max V:	600 msnm
Max VI:	430 msnm
Manzanar:	Lomajes con un promedio de 200 msnm

**Clima:**  
Don Maximiano y Viñedos Max: Mediterráneo con una estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

Manzanar, Aconcagua Costa: La lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son moderadamente cálidos con neblina matutina y frescas brisas por la tarde.

**Suelo:**  
Don Maximiano: Granítico y delgado

Max II: Suelo delgado de origen coluvial, textura franca a franco-arenosa y 30%-40% de piedras.

Max V: Suelo profundo de origen aluvial con 50% de piedras.

Max VI: Textura franca a franco-arenosa con potencial de vigor bajo.

Manzanar: Delgada capa de textura franca sobre estrata de arcilla y rocas.

>>



# La Cumbre 2008

## NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 17 de abril al 8 de mayo.

Al analizar el comportamiento de las temperaturas a lo largo de la temporada 2007-2008, el Valle de Aconcagua presentó una primavera más bien helada en comparación con los promedios históricos para esta época (temperaturas medias mensuales más bajas que la temporada anterior, además de una mayor acumulación de horas frío y ocurrencia de heladas invernales), con una humedad de suelo que fue significativamente menor que en años anteriores debido a las bajas precipitaciones registradas durante el invierno (sólo 92 mm en este período, con una disminución de un 60% respecto al promedio histórico). Como resultado, en los primeros meses de la temporada (octubre a diciembre 2007) la suma térmica fue claramente inferior a la registrada la temporada anterior e inferior a los promedios históricos. De enero en adelante, en Aconcagua Interior e Intermedio las temperaturas sufrieron un incremento que alcanzó los 34°C durante algunos días, para posteriormente retornar a los promedios históricos durante febrero y hasta abril. Aconcagua Costa experimentó máximas de temperatura que alcanzaron los 30°C (86°F) durante enero y febrero, aunque las temperaturas medias durante la época de crecimiento de diciembre a abril no sobrepasaron los 16.3°C (61.3°F). En orden a minimizar los efectos de las altas temperaturas, los viñedos fueron manejados con canopias cubiertas, un régimen de riego no restrictivo, y cargas moderadas para asegurar uvas sanas, con buena acidez, frescura e intensidad. Como resultado, Aconcagua Costa tuvo una acumulación térmica final fue de 1,331 grados-día, mientras que el resto del valle promedió una suma térmica total aproximada de 1.600 grados-día.

## VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 12 kg, y a continuación transportadas a la bodega para ser cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección, con el objetivo de eliminar posibles restos vegetales como hojas y ramas que pudieran aparecer y así preservar el carácter frutal del vino. A continuación las uvas fueron despalladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 65% del mosto realizó maceración fría en forma previa a la fermentación, la que se llevó a cabo con levaduras seleccionadas, a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 30°C. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C por un período que varió entre 20 y 25 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por 20 meses en barricas francesas nuevas. La clarificación y estabilización tartárica ocurrieron en forma natural durante este período.

## COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Esta vendimia representa un ligero cambio estilístico en nuestro syrah La Cumbre ya que, al incorporar por primera vez fruta de Max VI y de Aconcagua Costa, se acentúa un perfil más vivo, más mineral, más aromático, levemente más especiado y floral, y con una boca más fresca gracias a una mayor acidez. Mostrando un hermoso color violeta, en nariz este vino sorprende con aromas de fruta roja que recuerdan a arándanos, frambuesas y cerezas, todo acompañado de suaves notas a pimienta negra, caramelo, clavo de olor y violetas. En boca es un vino cuyos sabores confirman lo percibido en nariz, de mucha fruta roja y negra, pimienta negra, especias dulces, delicadas notas tostadas y algo de cedro, mostrando además una elegante estructura, de taninos finos y mucho nervio hacen percibir un excelente potencial de guarda en la botella.