



Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA

2009

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	100% Syrah
Alcohol:	14.5° GL
pH:	3.49
Acidez Total:	5.54 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.95 g/l



VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas desde los mejores lotes de Syrah provenientes de los viñedos Don Maximiano, Max V y Max VI, en el Valle de Aconcagua. También hemos incorporado un 10% de uvas provenientes de Manzanar, nuestra propiedad en Aconcagua Costa. 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. Don Maximiano se encuentra plantado a una densidad de 10.000 plantas por hectárea y su manejo incluye poda en cabeza, el cual reduce la carga frutal por planta y produce vinos muy concentrados y de buena estructura. Los viñedos Max V y VI están conducidos sobre espaldera vertical, sobre un suelo profundo y rocoso, franco a franco-arenoso, ambos con buen drenaje, otorgando a las plantas un vigor medio a bajo. Nuestro viñedo Manzanar, una propiedad de 121 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.

Elevación:

Don Maximiano: Lomajes con un promedio de 590 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.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: 23 de Abril al 18 de Mayo

El Valle de Aconcagua Interior presentó, como todo el resto del país, un verano caluroso y seco, condición que se prolongó durante marzo y abril debido a numerosos peaks de temperaturas máximas, sin embargo, la suma térmica de la temporada fue muy moderada, registrándose una acumulación térmica promedio de las distintas propiedades durante la temporada 2008-2009, de 1.622 grados-día, inferior en 71 grados-día respecto al promedio histórico (1.693 grados-día). Dado que los peaks de temperatura fueron bastante acotados en el tiempo, las temperaturas medias fueron inferiores a las registradas en la temporada anterior. Así, por ejemplo, Viñedos Maximiano registró en Marzo una media de 18,4°C, inferior a los 18,8°C registrados en igual mes de la temporada anterior. En el caso de Aconcagua Costa (Manzanar), los rendimientos estuvieron muy ajustados a las proyecciones. La suma térmica de la sección más fría fue de 1.199 días-grado y de 1.322 en la más cálida. Al igual que Aconcagua Costa, la sección intermedia del Valle de Aconcagua también presentó una condición moderada

>>



Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA

2009

respecto a las temperaturas, con una acumulación térmica de solo 1.468 días-grado, confirmando su característica de zona productora de tintos elegantes, frescos y de buena acidez por sobre la potencia dada su condición de zona más fría que Panquehue al estar más cerca de la Costa.

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 utilizar sólo fruta de la mejor calidad. A continuación las uvas fueron despalladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 82% 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 15 y 30 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por 20 meses en barricas francesas, un 96% de ellas nuevas. La clarificación y estabilización tartárica ocurrieron en forma natural durante este período.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un profundo y oscuro color violeta, La Cumbre 2009 encanta en nariz con sus aromas a moras, grosellas, pimienta negra, más discretos toques a lavanda, clavo de olor y cacao. En boca se percibe la tensión aportada por esta fruta negra, fresca y casi crujiente que hace que se sienta jugoso y refrescante. De una textura elegante y compleja enmarcada por taninos estructurados y finos, este vino es vivaz, persistente y de un final largo y aterciopelado, revelando un excelente potencial de guarda en botella.