

# Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA  
2010

<b>Denominación de origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	100% Syrah
<b>Alcohol:</b>	14.0° GL
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Total:</b>	5.46 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.93 g/l



## VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas desde los mejores lotes de Syrah provenientes de los viñedos Don Maximiano y Max V en el Valle de Aconcagua. También hemos incorporado un porcentaje de uvas provenientes de Manzanar, nuestra propiedad en Aconcagua Costa. Don Maximiano y Max V 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 en Max V están conducidos sobre espaldera vertical, sobre un suelo profundo y rocoso, de textura franca y 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 especiado, con alta acidez que otorga mucha frescura y nervio.

**Elevación:**  
Don Maximiano: Lomajes con un promedio de 590 msnm  
Max V: 600 msnm  
Manzanar: Lomajes con un promedio de 200 msnm

## NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: última semana de Abril y primera semana de Mayo 2010.

La temporada presentó un descenso general de las temperaturas medias en relación a la temporada anterior. La primavera partió con un septiembre que registró un descenso en la temperatura media de 9,6% en relación a la temporada 2008-2009; como consecuencia la brotación se retrasó en 18 días respecto de la temporada anterior. Noviembre se presentó más frío, por lo que la floración se vio afectada, resultando en una disminución en los rendimientos finales. Debido a los descensos en las temperaturas medias en relación a los promedios históricos, desde enero hasta abril, la cosecha se inició 10 días más tarde que la temporada anterior. La acumulación térmica para la temporada fue de 1.551 GDD, 118 GDD inferior a la temporada anterior y un 4,6% inferior al promedio histórico. Lo más notable de esta temporada en la zona fue que la madurez se presentó lenta, pareja y suave, con temperaturas bastante moderadas durante marzo lo que permitió que las uvas llegaran a cosecha en excelente estado, obteniéndose vinos de una tremenda expresión, con excelentes acideces y fresca fruta roja y negra. Gracias a la condición de año moderadamente frío y los moderados rendimientos, la vendimia 2010 podría considerarse como una de las más atractivas y cualitativas de la última década.

>>

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

# Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA

2010

## 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, escobajos y pedicelos que pudieran aparecer y así utilizar sólo fruta de la mejor calidad. A continuación las uvas fueron despalilladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 23% 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 25° y 28°C. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C por un período que varió entre 5 y 30 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

De un profundo e intenso color rojo violeta, en nariz muestra fruta negra fresca como arándanos y moras, acompañado de violetas y suaves toques especiados. En boca es de taninos suaves y redondos con mucha fruta fresca enmarcada por las especias dulces como clavo de olor y nuez moscada aportadas por la guarda en barrica, aromas y sabores se prolongan dando una sensación de gran longitud y persistencia. Se trata de un vino joven y con un gran potencial de guarda.