



LA CUMBRE



VENDIMIA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Aconcagua Valley
COMPOSICIÓN:	95% Syrah and 5% Mourvèdre
ALCOHOL:	14°
PH:	3.4
ACIDEZ TOTAL:	6,02 g/L (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,83 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas.

VIÑEDO

Las uvas para La Cumbre se seleccionan tanto de los mejores lotes de las plantaciones de Syrah en nuestros viñedos Don Maximiano, ubicados al interior del Valle del Aconcagua, como de Manzanar, nuestro viñedo en Aconcagua Costa. La diversidad de los viñedos Don Maximiano incluye diferentes microclimas, tipos de suelo, elevaciones y exposiciones, además de plantaciones en alta densidad (5.500 a 10.000 plantas por hectárea) y un alto contenido de rocas en el suelo (hasta 70%), todo lo cual asegura un bajo potencial de vigor y un buen drenaje. Nuestro viñedo Manzanar, por su parte, está ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico y es una asombrosa propiedad de colinas y lomajes en donde se produce Syrah de gran intensidad aromática, con abundantes frutos rojos y una alta acidez que le aportan mucho frescor y nervio.

NOTAS DE VENDIMIA

En los viñedos Max, la temporada 2011–2012 fue cálida y seca, con rendimientos moderados.

En febrero y marzo la condición cálida del año se manifestó a través del aumento de los promedios mínimos y máximos. Marzo presentó la más alta máxima promedio (30,8°C), pero ésta disminuyó gradualmente hacia abril. La suma térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas. Las precipitaciones totales alcanzaron apenas a 2,4 mm, frente a los 20,2 mm de la temporada 2010–2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas. Las condiciones anteriores hicieron que los vinos de esta temporada mostraran un muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas. En Manzanar (Aconcagua Costa), esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores. Excepcionalmente, el mes más caluroso fue febrero, con una temperatura máxima promedio de 26°C. Marzo y abril fueron similares a la temporada anterior, alcanzando una suma térmica de 1.276 GDD.

Las precipitaciones se concentraron al comienzo de la temporada, con un total de 32,3 mm de lluvia entre octubre y abril. Ello nos permitió obtener una vendimia sana, pero con escasez de agua. Debido a la condición cálida de esta vendimia, las uvas acumularon azúcares en el período de maduración antes que en años anteriores, lo que nos llevó a adelantar la cosecha en 10 a 12 días a fin de conservar la acidez y una mejor expresión varietal.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos e inspeccionadas cuidadosamente en una doble mesa de selección, donde se removieron restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar el carácter frutal del vino.

A continuación, las uvas fueron despalladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. La fermentación se llevó a cabo a 26°–28°C con levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C hasta por 15 días. En total, el encubado duró de 6 a 28 días, dependiendo del desarrollo de cada lote vinificado. Cada componente de la mezcla final tuvo una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (40% nuevas). Durante este período, la clarificación y la estabilización tartárica ocurrieron en forma natural.

NOTAS DE CATA

El Syrah La Cumbre 2012 muestra un hermoso y profundo color rojo violeta; en nariz despliega sutiles aromas florales de lavandas y violetas; su expresión frutal es de moras, frambuesas y arándanos, con delicadas notas especiadas de pimienta negra y blanca. En boca es un vino fresco, con nervio y jugosidad, y una tensión que le augura larga vida por delante. Sus taninos, de grano fino, son de gran calidad, y a pesar de ser jóvenes, ya se perciben maduros. Tiene un final largo y persistente que se prolonga en frescos frutos negros.

