



LA CUMBRE



COSECHA:	2013
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3.4
ACIDEZ TOTAL:	6.8 g/L (in tartaric acid)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.35 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa

VIÑEDOS

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, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico, es una propiedad de 1.047 hectáreas de suaves colinas, que produce syrah de gran intensidad aromática, con abundantes frutos rojos y una alta acidez que le aportan mucho frescor y nervio.



NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una extraordinaria temporada de crecimiento, que se caracterizó por sus condiciones frías, especialmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frescas y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran bien desde un comienzo. En los viñedos Max, la presencia de una cobertura de suelo vital y saludable nos ayudó a moderar el vigor de principios de la temporada. La floración y cuaja ocurrieron más tarde que en años anteriores (de 12 a 25 días, dependiendo de la variedad). Sin embargo, fue una muy buena cuaja, que produjo racimos pequeños de bayas bien concentradas. Las condiciones de crecimiento del verano fueron suaves, con la excepción del mes de febrero, en el que se registraron temperaturas mínimas y máximas superiores al promedio, lo que ayudó a darle un impulso al proceso de maduración. En total, la suma calórica alcanzó a 1.504 GDD, un 4% inferior al promedio histórico de 1.568 GDD, y un 7% menor que la temporada anterior.

En términos generales, la cosecha empezó más tarde que en años anteriores (hasta con 12 días de retraso para el syrah). Gracias a las condiciones frescas y a un otoño seco, la madurez progresó suave y lentamente, permitiéndonos obtener vinos tintos vibrantes, con gran intensidad frutal, frescor y profundidad. Elegancia y profundidad son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales.

VINIFICACIÓN

Las uvas para La Cumbre se cosecharon a mano en las horas más frescas de la mañana, fueron sometidas a una doble selección, despalilladas, molidas y luego trasladadas mediante gravedad a estanques de acero inoxidable. La fermentación de los lotes individuales se llevó a cabo entre 26 y 28°C, permaneciendo entre 6 y 28 días en los estanques. Los vinos tuvieron una guarda de hasta dos años en barricas de roble francés y luego se mezclaron para crear el ensamblaje final de La Cumbre. El vino terminado se embotelló y luego tuvo una guarda de un año adicional en botella antes de ser puesto a la venta.

NOTAS DE CATA

Los matices de perfumes florales que definen a La Cumbre son verdaderamente vibrantes en esta cosecha 2013, que resultó equilibrada y armoniosa, con un notable frescor y sin excesos. Lavandas, violetas, moras y arándanos cautivan la nariz. Sutiles notas de tocino ahumado agregan una esencia gustosa a los característicos sabores especiados del vino. Su textura voluptuosa y sus taninos de grano fino entregan un perfecto envoltorio para la intensidad y riqueza de sus capas de fruta fresca, asegurando que será bebible ahora, pero que evolucionará en los años venideros.

—Francisco Baettig, Director Técnico

