



LA CUMBRE



COSECHA:	2014
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle del Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3.46
ACIDEZ TOTAL:	5.93 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.94 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa, 50% de ellas de primer uso

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, 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

Una temporada única de crecimiento comienza a explicar la grandeza de esta cosecha 2014 que entregó extraordinarios vinos. Comenzó como una temporada tradicional, y sin embargo fue marcada por variaciones significativas en los patrones climáticos que la hicieron única de una forma gratamente sorprendente.

La temporada de crecimiento comenzó con unas inéditas heladas a mediados de Septiembre que resultaron en mejores rendimientos y predijeron una difícil primavera; sin embargo, las condiciones cambiaron radicalmente en Octubre, marcadas por un incremento gradual en las temperaturas. La suma térmica total durante la primavera fue 6.7% mayor que el promedio histórico, lo cual favoreció una floración y cuaja saludables.

Excelentes condiciones de clima templado hacia finales de la temporada de crecimiento, junto con rendimientos bajos y una constante búsqueda de pureza frutal y fineza tánica, entregaron las condiciones perfectas para la maduración de la fruta.

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 tanques. Los vinos tuvieron una guarda de hasta dos años en barricas de roble francés, 50% de ellas nuevas, 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 lanzado al mercado.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con destellos violetas, este vino despliega en nariz aromas a tarta de arándanos, cerezas negras, romero y lavanda enmarcadas por las suaves notas a nuez moscada y vainilla. En boca tiene marcadas notas a frutos rojos tales como cereza y ciruela. De gran volumen, su textura es acompañada por suaves taninos y una refrescante acidez que aporta energía y nervio a este gran Syrah.

—Francisco Baettig, Director Técnico

