



# LA CUMBRE



VENDIMIA:	2015
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3.41
ACIDEZ TOTAL:	5.99 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.48 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica francesa, 50% de ellas de primer uso.

## VIÑEDO

*Las uvas para La Cumbre se seleccionan tanto de los mejores lotes de las plantaciones de Syrah en nuestros viñedos Max, ubicados al interior del Valle del Aconcagua, como de nuestro viñedo en Aconcagua Costa. La diversidad de los viñedos Max 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 Aconcagua Costa, 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

2015 fue definida como una temporada de crecimiento excepcionalmente buena de comienzo a fin. Las condiciones cálidas y secas generaron viñedos maravillosamente saludables que entregaron uvas maduras para esta muy atractiva añada. Nuestros viñedos Max entregaron vinos de gran intensidad, bien estructurados y sabrosos.

A lo largo de la temporada de crecimiento tuvimos condiciones muy secas, salvo por unos pocos chubascos en marzo, lo que favoreció una cuaja muy saludable y rendimientos moderados. A medida que la fruta maduraba, el clima se presentó ideal para el desarrollo de sabores, con solo algunos golpes de calor en la temporada. Durante la primavera, octubre fue considerablemente más cálido que en un año normal, lo que permitió activar el crecimiento vegetativo de las parras, las que a su vez produjeron una carga equilibrada y saludable. Noviembre y Diciembre tuvieron temperaturas más cercanas a los registros históricos, lo que aseguró condiciones ideales durante la floración y una cuaja increíblemente pareja.

En total, la suma térmica de la primavera fue un 8% más alta que en un año normal. Esta tendencia a la calidez nos bendijo con una pinta homogénea y corta, que empezó siete días antes que en la temporada anterior. Los meses veraniegos de enero y febrero presentaron temperaturas promedio levemente por debajo de la media histórica, lo que permitió que las parras estuvieran completamente activas y tuvieran un ritmo parejo de maduración. En marzo y abril se produjo un completo cambio en la naturaleza debido al alza de las temperaturas. Para entonces, las bayas habían alcanzado una increíble intensidad de sabor y color, además de taninos deliciosos. La añada 2015 adelantó la fecha de la vendimia entre 10 y 20 días, dependiendo de la variedad. Así se logró una cosecha históricamente anticipada, la que permitió preservar el carácter de nuestro La Cumbre Syrah.

## 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 22 meses 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 profundo con destellos violeta. La Cumbre Syrah 2015 ofrece aromas a romero y eneldo, junto a cerezas negras, tarta de arándanos y una suave nota a clavo de olor. El vino cubre el paladar con fruta negra incluyendo moras y arándanos, complementadas con cerezas y frambuesas que se alternan con notas de caramelo e incienso. En boca es fresco y jugoso, y sus taninos de grano fino entregan al vino una larga y placentera persistencia en el final.”

—Francisco Baettig, Director Enológico.

