



# LA CUMBRE



COSECHA	2016
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	100% Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3,58
ACIDEZ TOTAL:	5,77 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,49 g/L
GUARDA:	22 meses en barricas de roble francés, 68% de ellas nuevas

## VIÑEDOS

*Las uvas para La Cumbre se obtienen de los mejores cuarteles de nuestras plantaciones de syrah en los viñedos Max, ubicados en el interior del valle de Aconcagua, así como también de nuestro campo de Aconcagua Costa. Los viñedos Max tienen diversos microclimas, tipos de suelos, elevaciones y exposiciones. Están plantados en alta densidad (de 5.500 a 10.000 plantas por hectárea) sobre suelos con alto contenido de piedras (hasta 70%), lo que asegura bajos vigores y excelente drenaje. Nuestro viñedo de Aconcagua Costa, ubicado a solo 12 kilómetros del Océano Pacífico, es una impresionante propiedad de suaves colinas que produce syrah de gran intensidad aromática, abundantes frutos rojos y alta acidez, lo que le aporta mucho frescor y nervio.*



## NOTAS DE VENDIMIA

*La añada 2016 entregó vinos sofisticados que equilibran de manera estupenda la elegancia con una genuina potencia. Los sabores magníficamente delineados son, a la vez, frescos y completamente maduros.*

*Las precipitaciones llegaron bien avanzado el invierno, después de haber experimentado un comienzo de la temporada de crecimiento muy seco. Estas lluvias se prolongaron hasta octubre, acompañando temperaturas primaverales frescas. Este escenario retrasó la fecha habitual de la brotación en 5 a 7 días, y produjo un lento crecimiento de la canopia. Hacia fines de noviembre, las temperaturas cambiaron a cálidos días de primavera, activando el crecimiento vegetativo y, a la vez, asegurando una floración y cuaja saludables.*

*El verano se inició con un tiempo más cálido hacia fines de diciembre. Las temperaturas casi alcanzaron los promedios registrados, pero hacia enero volvieron las condiciones levemente más frescas. Aunque la pinta empezó en una fecha similar a la de años anteriores, fue más larga y más dispareja debido a la menor suma calórica alcanzada.*

*Con la llegada de febrero se produjeron días de verano cálidos y una suma calórica que fue un 6% más alta que el promedio para este mes, lo que ayudó a emparejar la heterogeneidad de la cosecha. Marzo volvió a resultar más fresco, de manera que hacia fines de mes y comienzos de abril las uvas acumularon azúcar a un ritmo moderado y alcanzaron la madurez fenólica con un especial equilibrio entre una brillante acidez y niveles de alcohol más suaves. La suma calórica total de la temporada fue un 7% más baja que los promedios registrados.*

*La cosecha se concentró entre el 5 y el 10 de abril y se guardó sin problemas en la bodega antes de la llegada de las intensas lluvias de abril.*

## VINIFICACIÓN

*Las uvas para La Cumbre se cosechan a mano durante las horas más frescas de la mañana, se someten a una doble selección, se despallan y muelen para ser luego transportadas mediante gravedad a estanques de acero inoxidable. La fermentación de lotes individuales se llevó a cabo entre 26 y 28° C con una permanencia en estanques entre 6 y 28 días. Los vinos se guardan durante 22 meses en barricas de roble francés, 68% de ellas nuevas, y luego se reúnen para crear la mezcla final de La Cumbre. Después el vino se embotella y se deja reposar por un año más antes de ser puesto a la venta*

## NOTAS DE CATA

*“De intenso color rojo rubí con destellos violetas, los aromas iniciales de La Cumbre 2016 recuerdan a romero y eneldo, los que se acompañan de sabores secundarios de cerezas negras, tarta de arándanos y un toque de clavo de olor. Una vez que entra en el paladar, sus penetrantes aromas de moras y arándanos se combinan con notas de cerezas rojas, frambuesas, romero, eneldo y tabaco. En el paladar es fresco y jugoso dados sus taninos finos y su textura calcárea”.*

*- Francisco Baettig, Director Técnico*

