



LA CUMBRE



COSECHA:	2017
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Aconcagua
COMPOSICIÓN:	90% Syrah, 10% Petite Syrah
ALCOHOL:	14°
PH:	3,49
ACIDEZ TOTAL:	5,28 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,26 g/L
GUARDA:	22 meses en barrica de roble francés, 50% de ellas nuevas

VIÑEDOS

Las uvas con las que se elabora La Cumbre fueron seleccionadas de los mejores cuarteles de los viñedos Max I y Max V ubicados en el Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. La región tiene una estación seca larga, con días de verano moderadamente cálidos refrescados por la suave brisa nocturna que ingresa al valle desde el Océano Pacífico.

El viñedo Max I está plantado en una ladera con orientación noreste de 5° a 30° de pendiente, y posee dos macro terroirs, dependiendo de la pendiente. En la parte más alta de la ladera, la erosión de la roca ígnea intrusiva (Diorita) produjo suelos poco profundos de 40 a 50 centímetros de profundidad con textura franco arenosa y pocas piedras. La parte inferior de la colina tiene un depósito aluvial grueso que corresponde al coluvión transportado por el agua de los arroyos con suelos que alcanzan una profundidad de 2 metros de textura franco arenosa y hasta un 50% de suelo pedregoso.

El viñedo Max V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial, por lo que es más fresco dentro de la región por su cercanía con el río y porque cuenta con un nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición. El suelo es profundo con textura de arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%, lo que asegura un excelente drenaje. La naturaleza del subsuelo es homogénea, y consiste en una terraza aluvial gruesa del río Aconcagua, rica en piedras de cantos bien redondeados.



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2017 en los viñedos Max será recordada por las altas temperaturas registradas a lo largo de toda la temporada. Nuestro equipo de viticultura y enología enfrentó este escenario con un cuidadoso manejo hídrico, aumentando el suministro de agua durante los períodos más calurosos para evitar el excesivo estrés hídrico, además de cosechar significativamente más temprano. Como resultado, los vinos de esta cosecha reflejan la extraordinaria calidad de nuestro terroir, equilibrando concentración, poder y taninos firmes, junto con frescor e intensidad frutal.

Durante el invierno, los suelos de nuestros viñedos almacenaron abundantes reservas de agua debido a las lluvias que sumaron un total de 162 milímetros, 67% más que los registros promedio de 96,5 milímetros para este mismo período de tiempo.

Los siguientes meses nos llevaron a una primavera con temperaturas promedio muy por encima de nuestros registros durante septiembre, lo que permitió una brotación adelantada que se produjo el 15 de septiembre, quince días antes de lo habitual. La suma térmica al final de la primavera se ciñó a los registros históricos. La floración también se adelantó a las fechas históricas en 10 días, desarrollándose el 1 de noviembre. A medida que las temperaturas se normalizaron en diciembre, terminando con una suma térmica similar a la histórica, la pinta se ajustó a nuestros registros y terminó el 5 de enero.

Una suma térmica más alta que el promedio de los meses de verano, en conjunto con rendimientos bajos debido a la fría primavera de 2015, configuraron el escenario para una cosecha históricamente adelantada en nuestros viñedos Max: las uvas fueron cosechadas 20 días antes de nuestros registros históricos, alrededor del 13 de marzo, desplegando una asombrosa intensidad de sabores, concentración y perfecta madurez, que se desarrollaron a lo largo del verano.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano en las horas más frescas de la mañana, fueron inspeccionadas en mesas de doble selección, despalilladas, molidas y luego trasladadas mediante gravedad a estanques de acero inoxidable (50%), cubas de acero open top (40%) y cubas de concreto (10%). La fermentación de los lotes individuales se llevó a cabo entre 26°C y 28°C, permaneciendo entre 12 y 28 días en los tanques y cubas. Los vinos tuvieron una guarda de 22 meses en barricas de roble francés, 50% de ellas nuevas, y luego se unieron para crear el ensamblaje final de La Cumbre.

NOTAS DE CATA

“La Cumbre 2017 despliega un profundo y límpido color rojo rubí con brillos violeta. En nariz, inicialmente se perciben aromas de fruta negra como arándanos y moras, para luego distinguir aromas a cerezas y una delicada nota floral que recuerda a lavanda y violeta, todo enmarcado en atractivos tonos que recuerdan al chocolate amargo y el cedro. Frutas negras como moras y arándanos, además de cerezas y frambuesas con suaves toques de chocolate surgen en boca. Un vino fresco y jugoso, de elegante paso gracias a sus finos taninos con una textura tizosa, y de gran persistencia”.

– Francisco Baettig, Director Enológico

