



LA CUMBRE

2018

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

La Cumbre representa el espíritu pionero de Viña Errázuriz al introducir la variedad Syrah en Chile en 1993.

NOTA DE VENDIMIA

La temporada 2018 es considerada una vendimia perfecta. Es de esas ocasiones únicas en la que todas las condiciones se alinean para lograr la mejor expresión del terroir. Estas excepcionales condiciones dieron como resultado un equilibrio ideal entre potencia y elegancia, entregando vinos con profundidad, intensidad de sabores y frescura, con gran potencial de guarda.

La temporada comenzó con importantes reservas de agua en los suelos, gracias a los 230 milímetros de lluvia experimentados entre mayo y octubre, muy por sobre los 154 milímetros del promedio. Estas condiciones hídricas, en conjunto con temperaturas dentro de los parámetros históricos en la primavera y lluvias aisladas, facilitaron una brotación muy homogénea. Del mismo modo, la floración mostró un excelente desarrollo.

Hasta entonces, la suma térmica mostraba una tendencia similar a la media histórica, sin embargo, con la llegada del verano, las condiciones climáticas cambiaron. Diciembre se presentó caluroso y seco, condiciones que explican una excelente cuaja, mientras que enero, habitualmente el mes más cálido de la temporada, se presentó fresco y con un importante número de días nublados, eliminando los riesgos de golpe de sol en la pinta y permitiendo conservar una excelente acidez. Hacia fin del verano las condiciones volvieron a los parámetros históricos, equilibrando la suma térmica total de la temporada, terminando apenas un 1% por encima del promedio, permitiendo un perfecto fin de ésta con una madurez completa, junto con una excelente intensidad frutal.

NOTA DE CATA

“La cosecha 2018 de La Cumbre muestra un color rojo rubí profundo y limpio. En nariz, aromas especiados acompañados de frutos rojos frescos, flores como violetas y lavandas, y una suave nota que recuerda incienso. Grosella, frambuesa y arándano dan paso a tonos que recuerdan a granos de café tostados y cedro que emergen en el paladar. Un vino fresco, jugoso y largo, con taninos envolventes y un paladar vertical.”

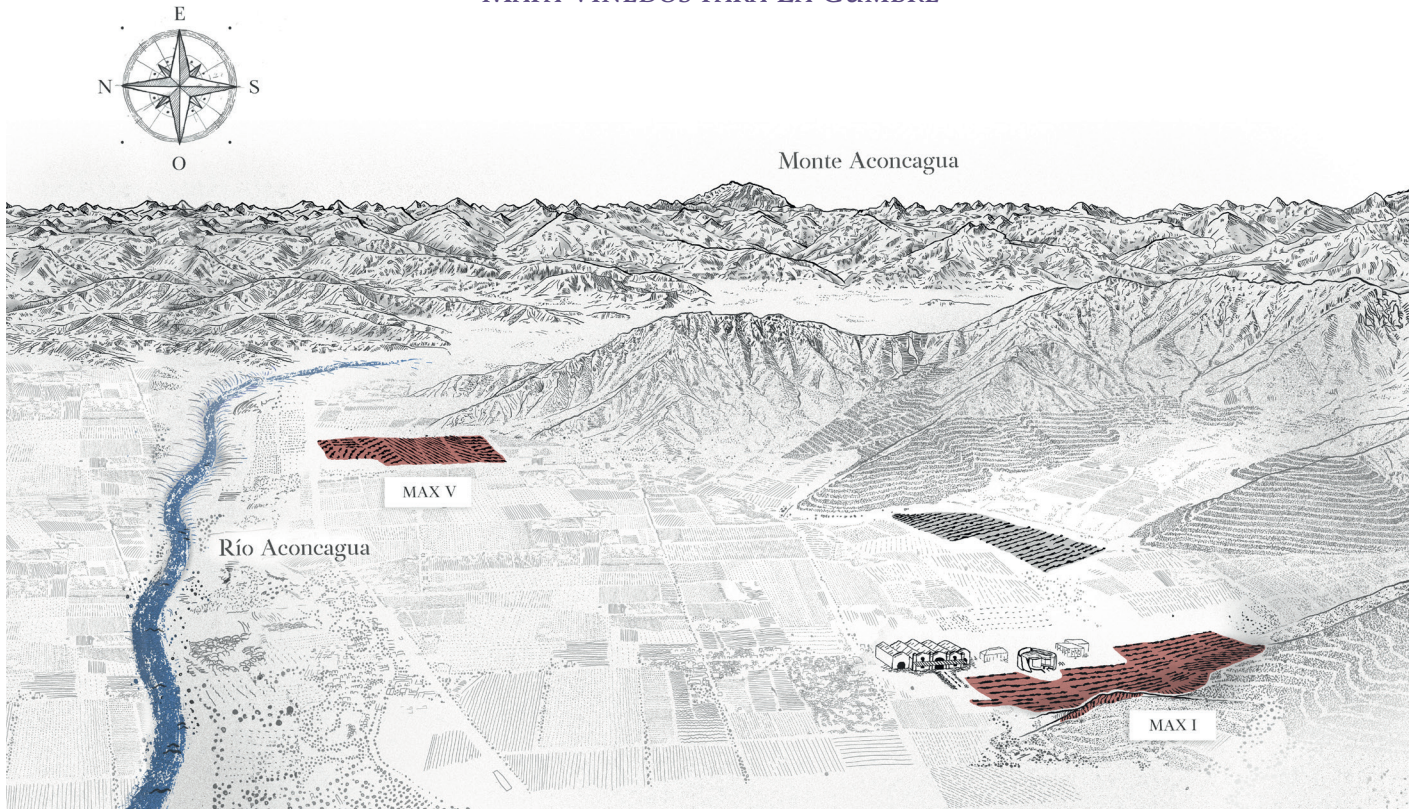
Francisco Baettig, Director Enológico

COMPOSICIÓN: 96% Syrah y 4% Viognier
ALCOHOL: 14%
pH: 3,5
ACIDEZ TOTAL: 5,59 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,26 g/L
GUARDA: 22 meses en barricas de roble francés, 60% nuevas, y 15% fudres Stockinger



MAPA VIÑEDOS PARA LA CUMBRE



VIÑEDOS

Las uvas para La Cumbre fueron seleccionadas de nuestros viñedos MAX I y MAX V ubicados en la zona interior del Valle de Aconcagua, a 60 kilómetros del Océano Pacífico. La región tiene una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos, refrescados por las suaves brisas vespertinas que entran al valle desde el Océano Pacífico.

MAX I

MAX I se encuentra en nuestro viñedo histórico Don Maximiano Estate; está plantado en una ladera con 5° a 25° de inclinación con orientación noreste y tiene suelos de roca ígnea intrusiva erosionada (Diorita) y aluvión grueso, mostrando gran presencia de mica con una textura franco-arenosa.

MAX V

MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua sobre una terraza aluvial; esta cercanía con el río, junto con un nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición, lo hacen ser más fresco comparado con el resto de los viñedos del valle. El suelo es profundo, con textura arcillosa a franco-arcillosa y un alto contenido de piedra redonda, de hasta un 80%, lo que asegura un excelente drenaje.