



# LA CUMBRE

2021

D.O. VALLE DE ACONCAGUA

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

## HARVEST NOTES

**Una vendimia más fría que el promedio, de madurez lenta y prolongada; que nos permitió elaborar vinos de gran color, con buena intensidad aromática, frescos y elegantes.**

El invierno presentó precipitaciones normales, para luego dar paso a una primavera cálida. Sin embargo, las condiciones cambiaron completamente durante el verano, con numerosos días nublados. Luego, a fines de enero, abundantes lluvias encendieron las alarmas desde el Valle Central hacia el sur. En Aconcagua Interior, en cambio, dada su ubicación 85 km al norte del Valle Central, las precipitaciones fueron de solo 21 milímetros, sin afectar la sanidad de la fruta.

Los meses de febrero y marzo se presentaron fríos y la madurez avanzó lentamente. Durante la última semana de marzo tuvimos los últimos rayos de sol necesarios para alcanzar la madurez deseada, haciéndonos desde ya vislumbrar un gran año para nuestros vinos. Las condiciones más frescas de la temporada resultaron en grados alcohólicos moderados, junto con una buena madurez fenólica, entregando vinos equilibrados y de buen color.

Como resultado de una temporada que comenzó con poca lluvia y temperaturas cálidas, pero más frescas la segunda mitad de la temporada, la uva tuvo suficiente tiempo para la maduración de sus taninos. Esto nos permitió cosechar cada cuartel en su punto exacto de madurez, obteniendo vinos muy aromáticos, de gran intensidad de color, acidez natural y jugosa y, a su vez, taninos suaves y elegantes.

Una temporada que nos ofreció una excelente combinación de clima para mostrar la máxima expresión de nuestro terroir.

## TASTING NOTES

*“La Cumbre 2021 muestra un color rojo púrpura de capa alta. En nariz, aromas a romero, pimienta negra, notas cárnicas y frutas negra madura, todo enmarcado en suaves notas de chocolate y frutos secos con toques florales y de vainilla. En boca aparecen notas de respostería, aránonos y un final dulce que recuerda la crème brûlée. Sus taninos finos junto con una excelente acidez lo hacen un vino fresco y vibrante.”*

Tomás Muñoz, Enólogo jefe

COMPOSICIÓN: 100% Syrah

ALCOHOL: 14%

pH: 3,48

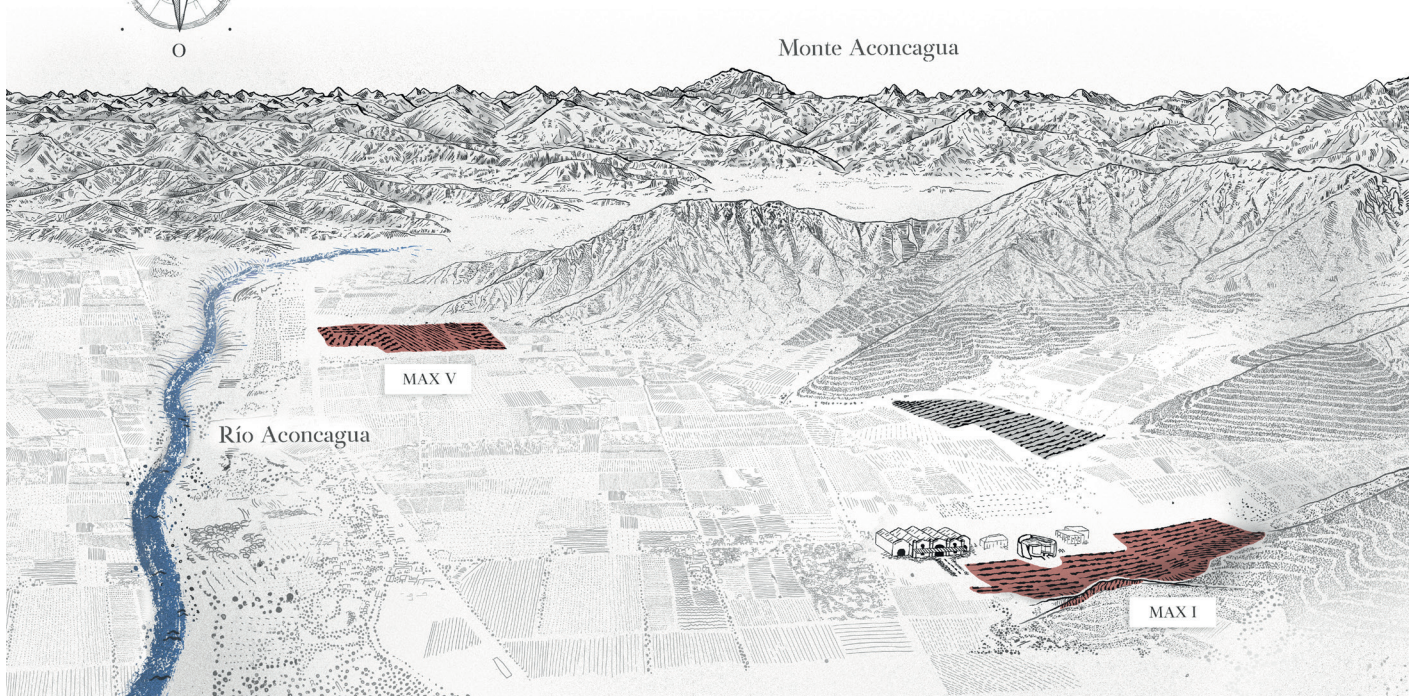
ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,99 g/L

GUARDA: 22 meses en barricas de roble francés, 60% de ellas nuevas



## MAPA VIÑEDOS PARA LA CUMBRE



### 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. El clima mediterráneo de la región presenta una estación seca larga con días de verano moderadamente cálidos refrescados por las suaves brisas de la tarde que entran al valle desde el Océano Pacífico.

### MAX V

MAX V está ubicado en la ribera sur del río Aconcagua en la llanura aluvial, cuya cercanía con el río y su nivel mínimo de pendiente sin mayor exposición lo hacen más fresco dentro de la región. El suelo es profundo con textura arcillosa a franco arcillosa y alto contenido de piedra de hasta 80%, lo que asegura un excelente drenaje.

### MAX I

El viñedo 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.