

Syrah
2017

Las Pizarras



LA COSECHA

La vendimia 2017 se caracterizó por un invierno templado y lluvioso, seguido por una primavera soleada y cálida. Luego, un verano cálido y seco dio paso a una cosecha temprana y en óptimas condiciones sanitarias. Como resultado, la vendimia nos favoreció con vinos de gran sofisticación que equilibran brillantemente la concentración frutal, estructura y profundidad, principalmente debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de la cosecha 2017 despliegan un gran sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

EL VIÑEDO

Las uvas para este vino se obtienen enteramente de nuestro campo de Aconcagua Costa, de cuarteles específicos de roca metamórfica del tipo piedra pizarra. Dados las diferencias en las temperaturas de este lugar de clima frío, así como la singularidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con altos niveles de piedra pizarra, permiten que el campo produzca Chardonnay, Pinot Noir y Syrah de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Todas las uvas fueron cosechadas y rigurosamente seleccionadas a mano entre el 14 y el 20 de marzo. Un 30% de los componentes fueron fermentados con racimo completo para lograr una mayor complejidad en nariz y estructura en boca. El vino estuvo en contacto con sus pieles entre 8 y 21 días dependiendo de la extracción deseada, antes de terminar la fermentación en barricas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue trasegado de sus lías para comenzar la guarda en barrica por 16 meses, donde un 35% permaneció en barricas francesas (20% de ellas nuevas) y un 65% en fudres Stockinger.

EL VINO

“De profundo color rojo violeta con brillos rubí, esta primera cosecha 2017 de Las Pizarras Syrah despliega atractivos tonos que recuerdan a violetas, cerezas ácidas, una ligera sensación a ceniza acompañada de incienso, más un dejo que recuerda al regaliz, todo enmarcado por una sutil nota a grano de café tostado y caja de puro habano. En boca destaca la textura de sus taninos y la sensación de tiza y mineralidad, con una entrada refrescante y de muy buena acidez que realza los sabores que recuerdan a frutos rojos y negros. De taninos finos, muy pulido y que muestra una gran profundidad y persistencia. Un vino elegante que aún se percibe joven y con mucha vida por delante.”

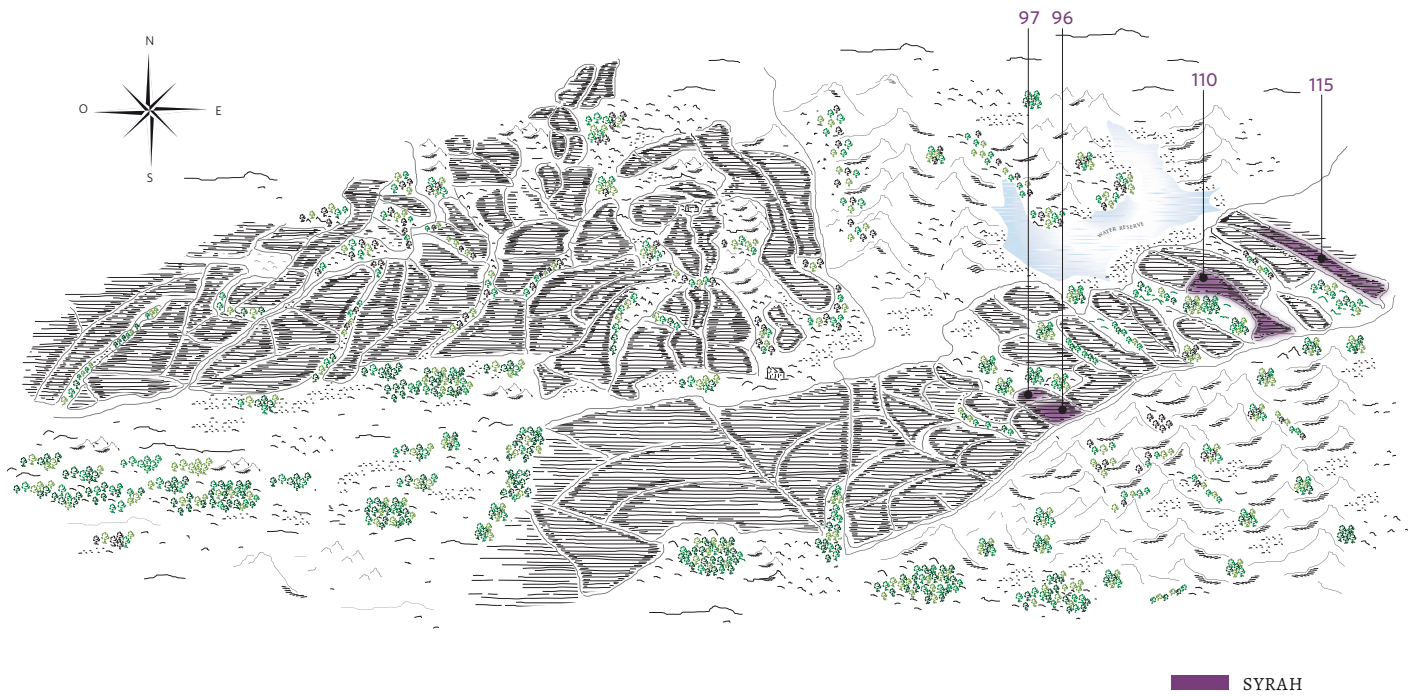
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah
ALCOHOL: 13%
pH: 3,45

ACIDEZ TOTAL: 5,55 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,99 g/L
GUARDA: 16 meses, 35% en barricas de roble francés (20% nuevas) y 65% en fudres Stockinger

ACONCAGUA COSTA - MAPA DEL CAMPO
- CUARTES SYRAH -



CUARTEL 96 (PIZARRA) 0,6 ha - CUARTEL 97 (AZUL CELESTE) 0,7 ha
CUARTEL 110 (AUGURIO) 2,3 ha - CUARTEL 115 (CENIZA SANTA) 2,6 ha

Los cuatro cuarteles que proveen las uvas para Las Pizarras Syrah poseen características muy particulares. El suelo es delgado, con menos de 50 centímetros de profundidad. La pedregosidad es alta, con rocas anguladas y gravilla, la mayoría erosionada, y varía entre 20% y 40%.

El sustrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita) en el sector este. La erosión del sustrato ocurre a lo largo de fisuras verticales, produciendo materiales arcillosos y permitiendo un buen desarrollo del sistema radicular en las capas más profundas.