

Syrah La Cumbre 2001

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle del Aconcagua
VIÑEDO:	El Ceibo Estate
ALCOHOL:	14,8% por vol.
PH:	3,74
ACIDEZ TOTAL:	5,22 g/l (ácido tartárico)



Notas de Vendimia

Bajos rendimientos y un largo periodo de maduración contribuyeron a obtener excelentes vinos dotados de sabores y taninos maduros. El manejo del viñedo fue crucial en esta vendimia. Se realizó un raleo de la carga frutal y un intenso deshoje, lo que ayudó a que las parras logaran una madurez total a pesar de lo tarde de la cosecha. Para controlar el desmedido vigor, restringimos el riego y plantamos cubresuelos para absorber la excesiva humedad del suelo. La mayoría de las variedades maduraron cerca de dos semanas más tarde de lo normal y las uvas de los últimos cuarteles de Carmenère finalmente se vendimiaron durante los primeros días de mayo.

Vinificación

La fruta se fermentó con granos completos de 18° a 28° Celsius, seguido de una maceración prolongada de hasta veinticuatro días, dependiendo del desarrollo de los lotes individuales. Tres cuartas partes de los lotes envejecieron por quince meses en una combinación de barricas de roble francés y americano, 100% nuevos. Los lotes restantes fueron envejecidos en barricas nuevas de roble francés y americano durante ocho meses para preservar los intensos caracteres a fruta. La clarificación ocurrió en forma natural mientras el vino decantó durante el envejecimiento.

Viñedo

Las uvas de nuestro Syrah La Cumbre 2001 fueron cultivadas en el Viñedo El Ceibo en el Valle del Aconcagua, una región semi-desértica. Viña Errázuriz fue la primera viña en Chile que plantó uvas Syrah en 1993. El viñedo de exposición noroeste está plantado en una pendiente de 5°, en suelos de origen aluvial y coluvial, de muy buen drenaje y con un alto contenido de piedras. Las vides están conducidas en una posición de brote vertical. Se realizan prácticas intensivas de manejo de la canopia que incluyen poda de pitones y eliminación del brote primaveral para controlar el vigor.

Comentarios del Enólogo

Los aromas a ciruela fresca y mora de nuestro Syrah La Cumbre 2001 son reforzados por caracteres a tabaco, roble tostado y notas a humo y tierra. En el paladar el vino muestra sabores a guinda suntuosa, mucha especia y un contrapunto a regaliz. La percepción en la boca es completa y cálida con niveles de taninos potentes que le otorgan al vino un final largo y concentrado. Este vino debería envejecer bien por muchos años por su gran concentración de taninos maduros y la complejidad de los sabores frutales a punto.