

Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA 2011

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	100% Syrah
Alcohol:	14° GL
pH:	3.5
Acidez Total:	5.57 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.91 g/l



VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas desde los mejores lotes de Syrah provenientes del Viñedo Don Maximiano, Max II y Max V, en el interior del Valle de Aconcagua. Además, 10% de uvas provenientes de Manzanar, nuestra propiedad en Aconcagua Costa y un 19% de uvas de Max VI, ubicado en el sector intermedio del Valle de Aconcagua. Don Maximiano y viñedos Max presentan una estación seca prolongada con días de verano moderadamente cálidos refrescados por brisas vespertinas que ingresan al interior del valle desde el Océano Pacífico. El Viñedo Don Maximiano se encuentra plantado a una densidad de 10.000 plantas por hectárea. Su manejo incluye poda en cabeza, el cual reduce la carga frutal por planta y produce vinos muy concentrados y de buena estructura. El Viñedo Max II fue plantado en 1992 en laderas con exposición norte, sobre suelos francos de origen coluvial. La proporción de rocas en el perfil alcanza en algunos sectores hasta un 70% de la composición del suelo, asegurando un potencial de vigor bajo junto con un excelente drenaje. Los Viñedos Max V y VI están conducidos sobre espaldera vertical, sobre un suelo profundo y rocoso, franco a franco-arenoso, ambos con excelente drenaje, otorgando a las plantas un vigor medio a bajo. Nuestro Viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes con suelos francos sobre roca metamórfica (schist) se encuentra a sólo 12 km del Océano Pacífico. Su cercanía con el mar le confiere características de clima frío que resultan muy interesantes para producir un Syrah con gran intensidad aromática, con mucha fruta roja, floral y especiado, con alta acidez que otorga mucha frescura y nervio.

Elevación:

DMax: Lomajes con un promedio de 590 msnm	
Max II	: 580 msnm
Max V	: 600 msnm
Max VI	: 430 msnm

Manzanar: Lomajes con un promedio de 200 msnm

Clima:

Don Maximiano y Viñedos Max: Mediterráneo con una estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

Manzanar, Aconcagua Costa : La lluvia se concentra en los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matutina y frescas brisas por la tarde.

Suelo:

Don Maximiano: Granítico y delgado

Max II : Suelo delgado de origen coluvial, textura franca a franco-arenosa y 30%-40% de piedras.

Max V: Suelo profundo de origen aluvial con 50% de piedras.

Max VI: Textura franca a franco-arenosa con potencial de vigor bajo.

Manzanar: Suelo del tipo pizarra (schist), con arcilla.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de cosecha:

Syrah Don Maximiano y Viñedos Max: 10 al 22 de Abril

Syrah Aconcagua Costa: primera quincena de Abril

Promedios históricos:

Aconcagua (Max II, V y VI):

Temperatura media (octubre-abril) : 17.9°C

Oscilación Térmica (octubre-abril) : 18.5°C

Precipitación Anual : 250 mm

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

Syrah La Cumbre

VALLE DE ACONCAGUA

2011

Aconcagua Costa (Manzanar):

Temperatura Media octubre-abril: 16,5° C

Oscilación Térmica octubre-abril: 13,8° C

Precipitación Anual : 354 mm.

En Aconcagua Interior, esta añada se caracterizó por ser fría con temperaturas medias inferiores a los promedios históricos. La temperatura media en enero, el mes más cálido, fue de 19.3°C, un 4% inferior al promedio de las tres últimas temporadas y un 5% más baja que el año anterior. La sumatoria térmica total fue de 1.493 GDD, 58 GDD menos que la temporada anterior y 78 GDD inferior al promedio de las tres últimas temporadas. Como consecuencia la cosecha de este año se atrasó en aproximadamente 7 a 10 días. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, obteniéndose vinos de muy buena expresión aromática, con fresca fruta roja y negra. Los grados alcohólicos bajos y las marcadas acideces entregaron vinos frescos, largos y profundos pero elegantes y equilibrados.

En Aconcagua Costa se observó una evolución normal de las vides, en relación a la última temporada, para terminar con un abril frío, que registró temperaturas medias inferiores a la temporada anterior, lo que causó un retraso en la vendimia de una semana. No se registraron heladas durante la temporada de crecimiento. La sumatoria térmica total de la temporada alcanzó los 1.215 GDD, lo que representa un leve aumento de 5% por sobre la temporada anterior (1.158 GDD) y un 2% por sobre el promedio histórico (1.191 GDD). Todas las condiciones anteriores llevaron a que el Syrah destacara por su intensidad en color, elegancia y buena acidez.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 12 kg y a continuación transportadas a la bodega para ser cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección, con el fin de eliminar posibles restos vegetales como hojas y ramitas que pudieran aparecer y así preservar el carácter frutal del vino. A continuación las uvas fueron despallilladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 55% del mosto realizó maceración fría en forma previa a la fermentación, la cual se llevó a cabo por levaduras seleccionadas, a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 28°C. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C por un período que varió entre 0 y 15 días, por lo que en total, los días de encubado variaron entre 10 y 30 días dependiendo del desarrollo individual de cada parcela vinificada. Cada componente de la mezcla final fue envejecida por 20 meses en barricas de roble francés, de las cuales 45% fueron nuevas. La clarificación y estabilización tartárica ocurrieron en forma natural durante este período.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un brillante y atractivo color violeta, nuestro Syrah La Cumbre 2011 seduce en nariz por su perfil especiado que recuerda la pimienta, romero y ligeramente al eneldo, además de aromas a fruta roja fresca como frambuesas y sutiles notas a higos maduros. En boca, esta fruta fresca aporta una tensión que se traduce en jugosidad, nervio y frescor. Se trata de un vino complejo, con una textura definida por taninos estructurados y finos que ayudan a darle un buen ataque, pero por sobre todo un final largo y aterciopelado. Se muestra muy joven y vivaz lo que predice que estamos en presencia de un vino con un excelente potencial de guarda.