



LA CUMBRE

COSECHA:	2012
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle del Aconcagua
COMPOSICIÓN:	95% Syrah 5% Mourvèdre
ALCOHOL:	14%
PH:	3.4
ACIDEZ TOTAL:	6.02 g/L (ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2.83 g/L



VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron seleccionadas de los mejores lotes de Syrah de nuestros viñedos Max I, Max II, Max V y Max VI, ubicados en el interior del valle del Aconcagua. Además, un 31% de las uvas proviene de Manzanar, nuestra propiedad en Aconcagua Costa.

El viñedo Max I tiene una densidad de 10.000 plantas por hectárea. Su sistema de conducción de poda en cabeza reduce la carga frutal por planta y entrega vinos muy concentrados y de buena estructura.

El viñedo Max II fue plantado en 1992 sobre laderas con exposición norte, en suelos francos de origen coluvial. Su perfil incluye hasta un 70% de rocas en algunos sectores, lo que asegura un vigor bajo y un excelente drenaje.

Los viñedos Max V y VI están conducidos en espaldera y plantados en un suelo profundo y rocoso, de textura franca a franco-arenosa y de excelente drenaje, generando un vigor medio a bajo en las plantas.

El viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes con suelos de textura franca sobre roca metamórfica (schist), se ubica 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 de gran intensidad aromática, floral y especiada, con mucha fruta roja y una acidez que le otorga gran frescura y nervio.

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870



LA CUMBRE

Clima

Los viñedos de Don Maximiano presentan una prolongada temporada seca, con días de verano moderadamente cálidos, refrescados por las suaves brisas vespertinas que provienen del Océano Pacífico.

Viñedo Manzanar, en Aconcagua Costa: las lluvias se concentran en los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matutina y frescas brisas por la tarde.

Suelos

Max I tiene suelos volcánicos, de origen coluvial o de piedemonte; los de Max II son profundos, de origen coluvial y textura franca a franco-arenosa, con 30-40% de piedras; los de Max V son profundos, de origen aluvial, con un 50% de piedras; Max VI tiene suelo de textura franca a franco-arenosa con bajo potencial de vigor.

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

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de cosecha:

Syrab de los viñedos Don Maximiano y Max, del 19 de abril al 6 de mayo;

syrab de Aconcagua Costa, del 5 al 26 de abril; y mourvèdre, el 26 de abril.

Promedios históricos:

Aconcagua (Max II, V, VI):

Temperatura media (octubre-abril): 17,9°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 18,5°C

Precipitación anual: 250 mm

Aconcagua Costa (Manzanar):

Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C

Precipitación anual: 354 mm.

En los viñedos Max, la temporada 2011-2012 fue cálida y seca, con rendimientos moderados.

En febrero y marzo la condición cálida del año se manifestó a través del aumento de los promedios mínimos y máximos. Marzo presentó la más alta máxima promedio (30,8°C), pero ésta disminuyó gradualmente hacia abril. La suma térmica total fue de 1.621 GDD, 128 GDD más que la temporada anterior y 200 GDD más que el promedio de las tres últimas temporadas.

Las precipitaciones totales alcanzaron apenas a 2,4 mm, frente a los 20,2 mm de la temporada 2010-2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas. Las condiciones anteriores hicieron que los vinos de esta temporada mostraran un muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870



LA CUMBRE

En Manzanar (Aconcagua Costa), esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores. Excepcionalmente, el mes más caluroso fue febrero, con una temperatura máxima promedio de 26°C. Marzo y abril fueron similares a la temporada anterior, alcanzando una suma térmica de 1.276 GDD.

Las precipitaciones se concentraron al comienzo de la temporada, con un total de 32,3 mm de lluvia entre octubre y abril. Ello nos permitió obtener una vendimia sana, pero con escasez de agua. Debido a la condición cálida de esta vendimia, las uvas acumularon azúcares en el período de maduración antes que en años anteriores, lo que nos llevó a adelantar la cosecha en 10 a 12 días a fin de conservar la acidez y una mejor expresión varietal.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos e inspeccionadas cuidadosamente en una doble mesa de selección, donde se removieron restos vegetales y bayas defectuosas a fin de asegurar el carácter frutal del vino.

A continuación, las uvas fueron despalladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. La fermentación se llevó a cabo a 26°-28°C con levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C hasta por 15 días. En total, el encubado duró de 6 a 28 días, dependiendo del desarrollo de cada lote vinificado. Cada componente de la mezcla final tuvo una guarda de 22 meses en barricas de roble francés (40% nuevas). Durante este período, la clarificación y la estabilización tartárica ocurrieron en forma natural.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El syrah La Cumbre 2012 muestra un hermoso y profundo color rojo violeta; en nariz despliega sutiles aromas florales de lavandas y violetas; su expresión frutal es de moras, frambuesas y arándanos, con delicadas notas especiadas de pimienta negra y blanca. En boca es un vino fresco, con nervio y jugosidad, y una tensión que le augura larga vida por delante. Sus taninos, de grano fino, son de gran calidad, y a pesar de ser jóvenes, ya se perciben maduros. Tiene un final largo y persistente que se prolonga en frescos frutos negros.

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870