



Syrah

ACONCAGUA COSTA

2011

Denominación de origen:	Aconcagua Costa
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Syrah
Alcohol:	14° GL
pH:	3.4
Acidez Total:	5.82 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.63 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Syrah Aconcagua Costa, fueron obtenidas del viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de laderas que se elevan desde 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. Debido a su ubicación a sólo 12 Km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una acumulación térmica de sólo 1.250 grados día durante la época de crecimiento y una temperatura media en enero de 18,4 °C. 3,2 hectáreas fueron plantadas en 2005 con el clon 100 sobre patrón franco, y en 2009 éstas se incrementaron en 12,3 hectáreas con los clones 174 y 525, totalizando 15,5 há. El clon 100 es conocido por su buena productividad y por otorgar a las uvas caracteres intensos de fruta roja fresca. El clon 174 produce racimos más compactos, bayas más pequeñas y alta concentración de aromas especiados, además de presentar una madurez más temprana. El clon 525 también presenta baja productividad y gran complejidad de aromas y sabores. El Syrah se encuentra plantado en el sector oriente del campo, con exposición norte, lo que permite asegurar su completa madurez. Los viñedos son regados por goteo y conducidos verticalmente en suelos que presentan una estrata superior delgada de textura franca de 40 a 80 cm sobre una capa de roca metamórfica del tipo Pizarra que confiere gran elegancia, mineralidad y complejidad a los vinos.

Clima: Inviernos lluviosos, días de verano moderadamente cálidos con neblinas matinales y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Textura franco-arenosa fina con potencial de bajo vigor.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: primera semana de marzo

Promedios históricos:

- Temperatura Media octubre-abril: 16,5° Celsius
- Oscilación Térmica octubre-abril: 13,8° Celsius
- Lluvia caída en el año: 354 mm.

Fecha de cosecha: segunda semana de marzo

Promedios históricos:

- Temperatura Media octubre-abril: 16,5° Celsius
- Oscilación Térmica octubre-abril: 13,8° Celsius
- Lluvia caída en el año: 354

Un invierno benévolo causó que la brotación en Aconcagua Costa partiera en forma temprana (fines de julio en las zonas más altas); sin embargo a comienzos de septiembre, las temperaturas cayeron, lo cual demoró el crecimiento de los brotes. A continuación 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 acumulación térmica final fue de 1.158 grados día, 41 grados día inferior a la temporada 2009. Todas las condiciones anteriores llevaron a que el Syrah destacara por su intensidad aromática, y buena acidez, además de sus taninos que lograron una buena maduración.

>>



Syrah

ACONCAGUA COSTA

2011

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de no más de 12 kilos para evitar dañar las bayas. A continuación fueron cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable en los cuales la fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre los 24 y 28° C. El vino permaneció en contacto con los orujos entre 10 y 25 días de maceración total. El vino fue envejecido por 14 meses en barricas francesas, de las cuales un 10% eran nuevas.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un profundo y brillante color violeta. En nariz muestra un adorable perfume floral que recuerda violetas, pimienta negra, grosellas, arándanos y algo de romero. En boca se muestra fresco, mineral con deliciosas notas de fruta roja y negra que recuerdan las grosellas, arándanos y murtillo lo que sumado a toques de incienso y pimienta, construyen un vino expresivo y muy complejo. De taninos muy finos que aportan una sensación rugosa de mucho nervio, estamos hablando de un vino joven, de gran personalidad y profundidad, que augura una gran longevidad en botella.