



# Shiraz

## LA CUMBRE

### 2006

<b>Composición:</b>	97% Shiraz 3% Petit Verdot
<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Alcohol:</b>	14.5% por vol.
<b>pH:</b>	3.66
<b>Acidez Total:</b>	5.70 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.38 g/l



#### VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de los mejores lotes de Max I, II y V de nuestra propiedad Don Maximiano, ubicada en el Valle de Aconcagua. Esta región se caracteriza por presentar una estación seca prolongada con días de verano moderadamente calurosos refrescados por suaves brisas del atardecer que soplan hacia el valle desde el Océano Pacífico. El viñedo Max I está ubicado en una colina a 590 metros sobre el nivel del mar y está plantado a una densidad de 10.000 plantas por hectárea. El manejo del viñedo incluye poda en cabeza, tal como se maneja el Syrah en Cotes du Rhône- lo cual reduce la carga frutal por planta y produce vinos altamente concentrados y bien estructurados. El viñedo Max II fue plantado en el año 1992 en una pendiente con orientación norte, en suelos francos y origen coluvial. El alto contenido de piedras alcanza tanto como el 70% de la composición del suelo, lo cual asegura un excelente drenaje y es significativamente favorable para el cultivo del Shiraz. Las vides del viñedo Max V, por su parte, están conducidas en espaldera con posición vertical de brotes y sus suelos rocosos y profundos, presentan un excelente drenaje lo cual se traduce en parras de vigor medio. Esta diversidad en los tipos de suelos en donde se cultivan las uvas produce vinos de variada estructura, sabores, volumen y tipicidad, lo cual proporciona variedad caracteres y tipos de complejidad a la mezcla final.

- Altitud:** Max I, 590 metros sobre el nivel del mar. Max II, 580 metros sobre el nivel del mar. Max V, 600 metros sobre el nivel del mar.
- Clima:** Mediterráneo con una temporada seca prolongada y lluvias en invierno.
- Suelo:** Max I: Suelo de granito fino. Max II: Suelo profundo de origen coluvial de textura franca a franco-arenosa y un 30% a 40% de contenido de piedras. Max V: Suelo aluvial profundo con un 50% de contenido de piedras.

#### NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 02 al 26 de abril

Promedios Históricos:

- Temperatura Promedio octubre-abril: 18.9° C
- Oscilación Térmica octubre-abril: 18.5° C
- Lluvia caída en el año: 250 mm.

Si comparamos las temperaturas mensuales entre octubre de 2005 a abril de 2006, con las registradas en la temporada previa 2004-2005, nos revela que en efecto, fue una temporada fría. La diferencia fue evidente en diciembre cuando el promedio de temperaturas más alto bajó aproximadamente 2° C por debajo del promedio histórico para dicho mes. Esta situación retrasó el inicio de las diferentes etapas fenológicas, tales como brotación, floración, cuaja y la pinta por cerca de diez días, lo que a su vez hizo más lento el proceso de maduración. Como resultado las uvas Shiraz 2006 conservaron buenos niveles de acidez y un perfil aromático con elegantes frutas frescas y especias. Contribuyó a ello el hecho de que abril fue un mes más caluroso de lo normal, lo cual nos llevó a obtener vinos de taninos maduros, bien redondos y de buena estructura. La clave de esta temporada fue tener paciencia y esperar el momento adecuado para cosechar.

Si bien las oscilaciones térmicas diarias fueron particularmente poco marcadas, ellas superaron el promedio histórico y se acercaron a los 18° C en los meses previos a la cosecha –marzo y abril-, lo cual tuvo una positiva influencia en la síntesis de antocianos en las uvas y dio por resultado un magnífico e intenso color. Afortunadamente no se registraron precipitaciones durante la temporada, excepto por una mínima lluvia de primavera en noviembre, lo que no alteró la sanidad del viñedo.



ERRAZURIZ

# Shiraz

LA CUMBRE

2006

## VINIFICACIÓN

La cosecha de Shiraz comenzó con el viñedo Max II a principios de abril y finalizó con el viñedo Max V el día 26 de abril. Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de quince kilos de capacidad. Una vez que la fruta llegó a la bodega, las uvas fueron rigurosamente inspeccionadas a mano en mesas de selección en donde se retira todo el material vegetal como hojas y tallos con el objetivo de proteger el excelente carácter frutal del vino. Las uvas fueron despalladas, molidas en forma suave y llevadas a estanques de acero inoxidable en donde se realizó una sangría de 4% a 9% para así aumentar la relación hollejo/jugo y obtener una mayor extracción de taninos, como también de sabores y un color más concentrado. La fermentación se realizó a una temperatura de entre 26° a 30° C. Un interesante 12% de la mezcla fue fermentado con levaduras salvajes lo cual adiciona complejidad a la mezcla final. Siguió a continuación una extensa maceración posfermentativa a 20° C por un total de 17 a 31 días de contacto con los orujos, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. Una pequeña porción de Petit Verdot –3%– fue adicionada en la mezcla aportando complejidad y notas a frutas negras. Todos los lotes fueron envejecidos por dieciocho meses predominantemente en barricas nuevas de roble francés. La clarificación ocurrió en forma natural durante este período.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La Cumbre 2006 es de un intenso color rojo-rubí y ofrece en nariz aromas complejos y concentrados en donde realzan las notas a frutas negras como arándanos y moras que se complementan elegantemente con caracteres a carne y especias dulces como nuez moscada y clavo de olor, dando paso a un trasfondo floral. El paladar se iguala en complejidad con taninos firmes que llenan la boca y proporcionan una buena estructura, junto a una acidez marcada que aporta frescor al vino. Un dejo dulce proveniente de la barrica y notas a frutas negras permanecen en un prolongado, suave y lujurioso final de boca.