



# Syrah

## LA CUMBRE

### 2007

<b>Composición:</b>	100% Syrah
<b>D. de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Alcohol:</b>	14.5% v/v
<b>pH:</b>	3.51
<b>Acidez Total:</b>	6.01 g/l (ác. tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.8 g/l



#### VIÑEDOS

Las uvas para este vino fueron seleccionadas desde los mejores lotes de Syrah provenientes de los viñedos Max I, II y V en el Valle de Aconcagua. Esta región presenta una estación seca prolongada con días de verano moderadamente cálidos refrescados por brisas vespertinas que ingresan al interior del valle desde el Océano Pacífico. Los viñedos Max I están ubicados a una altura de 590 msnm y se encuentran plantados a una densidad de 10.000 plantas por hectárea. Su manejo incluye poda en cabeza (como el Syrah en Côtes du Rhone), el cual reduce la carga frutal por planta y produce vinos muy concentrados y de buena estructura.

Los viñedos Max II fueron plantados 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, lo cual es extremadamente favorable para el crecimiento del Syrah.

Los viñedos Max V están conducidos sobre espaldera vertical, sobre un suelo profundo y rocoso con excelente drenaje, otorgando a las plantas un vigor medio.

La diversidad de tipos de suelos en los cuales está plantada esta variedad permite obtener vinos de diferente estructura y tipicidad, lo cual asegura una gran complejidad en la mezcla final.

**Elevación:** Max I: Lomajes con un promedio de 590 msnm.

Max II: 580 msnm

Max V: 600 msnm

**Clima:** Mediterráneo con una estación seca prolongada y lluvias concentradas en invierno.

**Suelos:** Max I: 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.

#### NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 18 de abril al 7 de mayo.

Promedios Históricos:

- Temperatura media (octubre-abril): 18.9°C.
- Oscilación térmica (octubre-abril): 18.5°C.
- Precipitación anual: 250 mm.

Durante la temporada 2006-2007 se registraron temperaturas que corresponden en general a aquellas de un año normal. Un manejo restrictivo del agua, rendimientos bajos y un retraso en la cosecha de 10-14 días permitieron que las uvas alcanzaran una óptima madurez fenólica y de azúcares manteniendo un excelente nivel de acidez. En octubre se registraron 50 mm de precipitación en Aconcagua, lo que afectó la floración y provocó una disminución en la producción total. Las temperaturas durante enero fueron menores que los promedios históricos; durante febrero se observaron temperaturas promedio de 18.9°C; las primeras dos semanas de marzo las temperaturas promedio fueron de 18.3°C, contribuyendo a una buena evolución de la madurez fenólica y de azúcares. Desde la tercera semana de marzo en adelante, las temperaturas cayeron significativamente, retrasando el desarrollo de la maduración y causando un retraso en la cosecha. Para optimizar las labores de cosecha, se utilizaron intensivamente mapas de vigor para identificar los sectores de madurez más temprana para iniciar la cosecha diferenciada. Debido a los bajos rendimientos de la temporada (racimos y bayas de menor tamaño) los vinos tintos 2007 exhiben gran intensidad aromática y buena concentración de fruta, con una boca fresca y taninos redondos y dulces. La vendimia 2007 pasará a la historia por su frescura y elegancia, su brillante acidez y los taninos maduros y redondos de los vinos tintos.



ERRAZURIZ

# Syrah

## LA CUMBRE

### 2007

#### VINIFICACIÓN

La fruta fue cosechada a mano en pequeñas cajas de 15 kg. Al llegar a la bodega, las uvas fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección para eliminar restos vegetales como hojas y ramas y así preservar el carácter frutal del vino. A continuación las uvas fueron despalilladas, molidas y transferidas a estanques de acero inoxidable. 33% del mosto realizó maceración fría en forma previa a la fermentación. La fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre los 26° y 30°C.

Un 30% del mosto fue fermentado con levaduras nativas con el objeto de aumentar la complejidad de la mezcla final. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post-fermentativa a 20°C por un período que varió entre 22 y 33 días, dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por 18 meses en barricas francesas de primer uso. La clarificación y estabilización tartárica ocurrieron en forma natural durante este período.

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí, es profundo en nariz, con gran intensidad donde destacan las frutas negras tales como el arándano y la mora con sutiles y elegantes notas a pimienta negra junto a un dejo ahumado. En boca es un vino robusto pero con un buen nivel de acidez que aporta frescura y elegancia complementando sabores cárnicos y de fruta madura como cerezas negras, moras y ciruelas junto a sabores más dulces entregados por la barrica. El final es dulce, largo y con una excelente suavidad.