

# ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

## Syrah MAX RESERVA 2012

<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Composición:</b>	100% Syrah
<b>Alcohol:</b>	14,0% v/v
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Total:</b>	6,02 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2,51 g/l



### VIÑEDO

Las uvas para nuestro Max Reserva Syrah 2012 se obtuvieron de viñedos plantados en los antiguos suelos volcánicos de Max I, II y VI y de los suelos de pizarra del frío viñedo costero Manzanar, ubicados en el Valle de Aconcagua. Max I, II y VI se encuentran en el interior del valle, el cual presenta un clima mediterráneo con días de verano moderadamente cálidos y refrescantes brisas vespertinas. Mientras Max I y II poseen suelos de origen coluvial con textura predominantemente franca, los viñedos de Max VI se encuentran plantados en suelos de origen aluvial, de textura franca a franco-arenosa y porcentajes de piedra que varían entre 50 y 70%. El viñedo Manzanar se encuentra a sólo 12 km del Océano Pacífico, el cual le brinda una clara característica de clima frío, con una acumulación térmica promedio de sólo 1.250 grados-día durante la época de crecimiento, con una temperatura media en enero de 18,4°C.

Los viñedos son regados por goteo y las parras están conducidas en espaldera con posición vertical de brotes para proveer de una buena exposición solar. La adecuada textura de los suelos volcánicos y la frágil estructura de los suelos de pizarra favorecen la profundización y la capacidad exploratoria de las raíces, lo que se traduce en un desarrollo balanceado de las parras y la obtención de uvas de óptima calidad.

### NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: Última semana de marzo a la segunda de Abril

Promedios Históricos Interior/Aconcagua Costa:  
Temperatura media (octubre-abril): 18,9°C/16,5°C

Oscilación térmica (octubre-abril): 18,5°C/13,8°C

Precipitación anual: 250mm/354 mm

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

Recién en febrero y marzo, la condición cálida del año comenzó a manifestarse debido a un aumento tanto de las mínimas promedio como de las máximas promedio, registrando la máxima promedio más alta en Marzo (30,8°C) y un Abril con temperaturas máximas promedio más bajas. La sumatoria 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 a penas los 2,4 mm, comparados a los 20,2 mm de la temporada 2010/2011, lo que se tradujo en una muy buena sanidad de las uvas, pero dificultó los manejos hídricos. Las anteriores condiciones lograron que los vinos de esta temporada mostraran muy buen color, taninos suaves, aromas intensos y fruta madura, con acideces moderadas.

En Aconcagua Costa, Manzanar, esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores, donde el mes más cálido, como

>>

# ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

## Syrah MAX RESERVA 2012

excepción, fue el mes de febrero con una máxima promedio de 26°C. Los meses de Marzo y Abril se mantuvieron con similar acumulación a la temporada anterior, alcanzando una sumatoria térmica total de 1.276 GDD.

En cuanto a las precipitaciones, estas se concentraron en Octubre de 2011 y un total de Octubre a Abril de sólo 32,3 mm, lo cual dio como resultado una vendimia sana, pero con escasez de agua.

Debido a la condición cálida del año, las uvas cargaron azúcares antes en comparación con otros años en el período de maduración, lo que llevó a una cosecha más temprana (10-12 días antes) para conservar una acidez y expresión varietal adecuada.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 12 kilos para evitar dañar las bayas. A continuación fueron cuidadosamente inspeccionadas en una doble mesa de selección y luego molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable en los cuales la fermentación se llevó a cabo a temperaturas que fluctuaron entre 24°C y 28°C. La maceración en total duró de 7 a 25 días dependiendo del desarrollo individual de los lotes. El vino fue envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales 10% fueron nuevas.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De un hermoso color rojo violeta, en nariz es un vino muy atractivo y complejo donde se logra percibir notas a frutos rojos y negros como frambuesas y arándanos, suaves notas a violetas y sutiles toques de oliva negra, todos estos aromas se entrelazan con aromas a especias dulces provenientes de la beneficiosa guarda en barricas de roble. En boca se confirma lo percibido en nariz, sabores que recuerdan la fruta negra madura, canela, nuez moscada y caramelo están presentes junto a una acidez que otorga frescura, se percibe suave por la presencia de taninos maduros y finos que desembocarán en un final amable y persistente.