

**MATETIC  
SYRAH**

**COSECHA:** 2014

**D.O.:** Valle de San Antonio

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Alcohol: 14,5°  
Acidez Total: 3,46 g/l  
Azúcar Residual: 1,94 g/l  
pH: 3,63  
Cajas producidas: 298



**CERTIFICACIÓN ORGÁNICA**

**USA:** made with organic grapes

**EUROPE/CHILE:** organic wine



**VENDIMIA**

La cosecha se realizó entre la última semana de abril y la primera de mayo y se caracterizó por bajos rendimientos por planta logrando una madurez de la fruta lenta y prolongada. Climatológicamente, 2014 fue un año fresco y de bajas temperaturas.

**VIÑEDO**

En uno de los cuarteles el suelo se caracteriza por ser casi plano, de textura franco-granítica y profundo. El otro es de textura 100% granítica en descomposición, con inclusiones de roca cuarcita y limos volcánicos. Sólo se utilizan técnicas de manejo biodinámicas para la construcción de la fertilidad a través de métodos naturales como el uso de cultivos específicos entre las hileras, enmiendas de compost y trabajo de suelo. Esto permite tener un buen desarrollo de las raíces en profundidad, con un manejo de riego natural durante gran parte de la temporada. Este vino es una mezcla de los clones 174 y 470 donde el primero aporta una inigualable complejidad aromática con notas especiadas y el segundo gran volumen y textura en boca.

**VINIFICACIÓN**

Las uvas son cosechadas a mano según calendario biodinámico y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. Fueron maceradas en frío por 10 días y luego fermentadas exclusivamente con levaduras nativas. Respecto al régimen de molienda de las uvas se despallilló sólo un 50%, la otra mitad se cargó a racimo entero, buscando mayor textura y complejidad. Se utilizaron variadas técnicas de pisoneo manual y remontaje de sombrero para lograr una extracción muy elegante de color, aromas y sabores. El vino permaneció en barricas de roble francés durante 22 meses, para finalmente ser trasegado y embotellado sin filtración. El vino embotellado se mantuvo guardado en nuestras bodegas por 3 años esperando el punto óptimo para ser degustado.

**NOTAS DE CATA**

Vino de color violeta oscuro y profundo. En nariz tiene gran tipicidad, mostrando su origen costero con mucha complejidad: elegantes notas a pimienta, tierra húmeda, cárnicas, especias, chocolate y a violetas. En boca se caracteriza por su precisión y fineza, taninos suaves de gran profundidad con sabores que recuerdan a frutos negros con notas yodadas. Final intenso y elegante.

**MARIDAJE**

Se recomienda para acompañar carnes rojas de todo tipo, algunas de gran intensidad y sabor como cordero, carnes a la parrilla en general, además de quesos maduros de intenso sabor y textura. Servir a 18 °C. Idealmente decantar antes de servir.

