

Matetic Syrah 2011 D.O. Valle de San Antonio

100% Syrah

Grado Alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 3,83

Az. Reductores (g/l): 2,5

pH: 3,41

246 cajas producidas



Viñedo

Las uvas para el Syrah Matetic 2011 tienen su origen en dos sectores de características únicas dentro del Valle de Rosario, seleccionados por su enorme potencial de calidad y consistencia para la producción de esta variedad. En uno de los cuarteles el suelo se caracteriza por ser casi plano, de textura franco granítica, muy profundo. El otro es de textura 100% granítica en descomposición, con inclusiones de roca cuárcica y limos volcánicos. El clima se caracteriza por ser especialmente frío por la influencia directa del viento que llega desde el Océano Pacífico durante toda la etapa de maduración de la uva. Solo 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 nos permite tener un buen desarrollo de las raíces en profundidad, con un manejo de riego natural o de secano.

Este vino se trata de una mezcla de los clones 174, 300 y 470 donde el primero aporta una inigualable complejidad aromática con notas especiadas, el segundo fineza y el tercero gran estructura en boca. La cosecha de este Syrah se realizó la primera semana de Mayo, que se caracterizó por una buena madurez y una gran concentración y potencia en los vinos.

Vinificación

Las uvas son cosechadas, según el calendario biodinámico, a mano en cajas de 10 kg de capacidad y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. Las uvas despalilladas fueron dispuestas en estanques abiertos de 2000 y 5000 kilos de capacidad respectivamente, donde fueron maceradas en frío por 10 días y posteriormente fermentadas exclusivamente con levaduras nativas y nutrición Orgánica. Se utilizaron variadas técnicas de pisoneo manual y remontaje del sombrero para lograr una extracción muy elegante de color, aromas y sabores. El vino fue puesto en un selecto programa 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 2 años esperando el punto óptimo para ser degustado.

Notas de cata

Vino de color violeta muy oscuro y profundo. En nariz es un Syrah expresivo y mostrando el terroir a través de muchos matices: elegantes notas a pimienta, tierra húmeda, cárnicas, especias, chocolate y suaves notas a violetas. En boca posee un gran balance entre una fresca acidez y las notas dulces que entregan sus taninos suaves y potentes a la vez. Los sabores confirman la complejidad percibida en la nariz, llenando la boca con equilibrio y fineza, dejando un prolongado final. Se trata de un vino de gran potencial de guarda.

Maridaje

Se recomienda para acompañar carnes rojas de gran intensidad y sabor, como cordero, ciervo o carnes de caza, además de quesos maduros de intenso sabor y textura. Servir a 18°C, idealmente decantar.C.

