

EQ
COOL CLIMATE SYRAH

COSECHA: 2015

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 3,29 g/l
Azúcar Residual: 1,75 g/l
pH: 3,5
Cajas producidas: 2,387

EQ

 **Matetic**
VINEYARDS

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes

EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La cosecha 2015 se caracterizó por ser levemente cálida durante el verano y con un otoño frío. La cosecha comenzó la tercera semana de abril y finalizó a principios de mayo, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez. Muy buen año para Syrah, con gran balance entre sabores, tipicidad varietal y frescor.

VIÑEDO

EQ Cool Climate Syrah 2015 tiene su origen en viñedos manejados en forma Biodinámica, ubicados en el Valle del Rosario. Los suelos son seleccionados por su origen granítico, destacando los planos con mayor profundidad, desarrollado por acumulación de materiales y descomposición de la roca granítica. Por otro lado, se seleccionan pendientes, con mayor presencia de cuarzo y estado intermedios de descomposición de la roca granítica con algunos materiales volcánicos. En ambos casos existe una abundante presencia de raíces en profundidad, lo que nos permite manejar los cuarteles sin riego durante gran parte de la temporada. Las plantas logran expresarse en forma equilibrada gracias a un cuidadoso manejo tendiente a controlar la expresión vegetativa natural de esta variedad. Las uvas corresponden a los clones 174 y 470, los cuales aportan una tipicidad única en cada caso, logrando una perfecta madurez de las uvas en este frío clima de San Antonio.

VINIFICACIÓN

La vinificación fue realizada en estanques abiertos con capacidad para 2 y 5 toneladas, para poder mantener separados los sectores y clones a vinificar. La uva fue macerada en frío por 10 días para lograr una lenta extracción de color, sabores y aromas desde la piel. Durante la fermentación con levaduras nativas se utilizaron técnicas de remontaje y pisoneo para favorecer esta extracción de los taninos de forma elegante y consistente. El vino fue puesto luego en barricas de roble francés cuidadosamente seleccionadas, donde se realizó la fermentación maloláctica y permaneció durante 18 a 22 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta intenso con destellos rojos. En nariz muestra profundas notas a frutos negros y delicados aromas florales que recuerdan a las violetas, mezcladas con especias como la pimienta, con toques a tierra húmeda. En boca la acidez es vibrante y jugosa, con una textura muy suave y elegante, pero a la vez concentrada y persistente. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas de todo tipo a las brasas, garrón de cordero, carnes de caza, morcillas, charcutería y quesos maduros de intenso sabor. Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir.

