

Matetic Corralillo Syrah 2012



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14,5°

Acidez total (g/l): 3,73

Az. Reductores (g/l): 21,9

pH: 3.4

5000 cajas producidas

TERROIR

Es un vino hecho con uvas que tienen su origen en cuarteles con dos características en común; todos están ubicados en laderas con distintas exposiciones, con una composición granítico-arcillosa en profundidad, lo que les confiere un excelente drenaje y baja fertilidad. La segunda característica en común es que son manejados de acuerdo a los principios de la agricultura Biodinámica. Las uvas corresponden en su mayoría al clon 174 que se caracteriza por producir vinos aromáticos, equilibrados y largos en boca, además de una porción del clon 470, que otorga vinos muy concentrados con taninos largos y sedosos. El manejo del follaje y del riego ayuda a mantener un vigor equilibrado, lo que unido a rendimientos bajos, permite obtener fruta de gran concentración de color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Se realizo? en estanques abiertos con capacidad para de 6 y 8 toneladas. Se utilizaron distintos regi?menes de despalillado y molido de las bayas, adema?s se utilizo? un componente con racimo entero. La uva fue macerada en fri?o y posteriormente fermentada a distintas temperaturas con levaduras nativas. Distintas te?cnicas de pisoneo y remontajes se llevaron a cabo dependiendo del momento y condicio?n del vino durante la fermentacio?n. El vino fue puesto en barricas de roble france?s de toneleria?as cuidadosamente seleccionadas, donde hizo fermentacio?n malola?ctica y envejecio? durante un total de 14 meses.

NOTAS DE CATA

Se trata de un Syrah de color pu?rpura muy vivo y profundo. Los aromas varietales intensos a frutos rojos, violetas y pimienta en equilibrio con notas a chocolate y especias entregadas por la madera. En boca es de gran cuerpo e intensidad, balanceado y complejo, con taninos largos y un final largo y jugoso.

MARIDAJE

Se sugiere decantar y llevar a 18oC antes de servir. Se recomienda para acompa?ar carnes rojas, pato, platos con salsas agridulces y quesos maduros o ahumados.