

Matetic EQ Syrah 2011



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 4,3

Az. Reductores (g/l): 2,1

PH: 3,57

TERROIR

El Syrah EQ tiene su origen en viñedos manejados en forma Orgánica y Biodinámica, ubicados en el valle de Rosario, seleccionados por su origen granítico, profundo y de tipo coluvial desarrollado por acumulación de materiales y descomposición de la roca granítica. La textura superficial es franca arenosa hasta los 40 cm. aproximadamente, más abajo pasa a ser franco arcillosa de buen drenaje y siempre con presencia abundante 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 174,300 y 470 los cuales aportan una tipicidad única en cada caso. Se realizó un riguroso manejo de la carga, lo que busca obtener rendimientos alrededor de las 5 toneladas por hectárea y lograr la perfecta y lenta madurez de la uva en este frío clima de San Antonio. La cosecha de esta uva se realizó entre el 20 de abril y el 15 de Mayo del 2011.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas por 12 hrs y son sometidas a una estricta selección de racimos. La vinificación fue realizada en estanques abiertos con capacidad para dos y cinco toneladas, para poder mantener separados los sectores y clones a vinificar. La uva fue macerada en frío por 7 días antes de fermentar para lograr una lenta extracción de color, sabores y aromas desde la piel, luego durante la fermentación, se utilizaron técnicas de remontaje y pisoneo para favorecer la extracción de los taninos de forma elegante y consistente. El vino fue puesto luego en barricas de roble francés cuidadosamente escogidas, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció durante 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo brillante. En aromas muestra frutas rojas como la cereza y frutillas maduras, estos se mezclan con notas especiadas, minerales y tierra húmeda. Delicado en nariz y boca, pero a la vez intenso, de gran estructura y equilibrio, con una acidez vibrante y el dulzor de los taninos maduros.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas a la brasas, cordero estilo patagónico, carnes de caza como ciervo o jabalí, pato y quesos maduros de intenso sabor.