

Matetic EQ Syrah 2012



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 3,53

Az. Reductores (g/l): 2,0

PH: 3,41

TERROIR

El Syrah EQ tiene su origen en viñedos manejados en forma Biodinámica, ubicados en el valle de 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. El otro tipo, en pendientes, con mayor presencia de cuarzo y estado intermedios de descomposición de la roca granítica. 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 expresio?n vegetativa natural de esta variedad. Las uvas corresponden a los clones 174,300 y 470 los cuales aportan una tipicidad u?nica en cada caso. Se realizo? un riguroso manejo de la carga, lo que busca obtener rendimientos alrededor de las 5 toneladas por hecta?rea y lograr la perfecta y lenta madurez de la uva en este fri?o clima de San Antonio.

VINIFICACI?N

La vinificacio?n 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 fri?o por 7 di?as para lograr una lenta extraccio?n de color, sabores y aromas desde la piel, luego durante la fermentacio?n con levaduras nativas, se utilizaron te?cnicas de remontaje y pisoneo para favorecer esta extraccio?n de los taninos de forma elegante y consistente. El vino fue puesto luego en barricas de roble france?s cuidadosamente escogidas, donde realizo? la fermentacio?n malola?ctica y permanecio? durante 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta intenso con matices rojos. Es la nariz muestra profundas notas a frutos negros y delicados aromas florales que recuerdan a las violetas, mezclados con especias como la pimienta, con toques tierra hu?meda y chocolate. En la boca presenta una textura muy concentrada, un cuerpo firme, pero a la vez suave y elegante. Gracias al fri?o clima donde madura es un vino delicado, perfectamente balanceado y de gran persistencia. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad. Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir.

MARIDAJE

Se recomienda para acompa?ar carnes rojas a la brasas, cordero estilo patago?nico, carnes de caza, morcillas y salame, pato, quesos maduros de intenso sabor.