

MATETIC
SYRAH

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14,5°
Acidez Total: 4,8 g/l
Azúcar Residual: 1,92 g/l
pH: 3,6
Cajas producidas: 510



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: made with organic grapes

EUROPE/CHILE: organic wine

VENDIMIA

La vendimia 2017 en el valle estuvo marcada por rendimientos medios-bajos, lo que contribuyó a obtener vinos de gran volumen y concentración. El comienzo del verano fue menos frío que años anteriores, sin embargo, la temperatura descendió desde el mes de marzo, logrando una muy buena madurez fenólica y un delicado balance de acidez. La cosecha se realizó los últimos días de abril, con una muy buena sanidad e integridad de la fruta.

VIÑEDO

Las uvas para el Syrah Matetic tienen su origen en 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 cuarcita y limos volcánicos. 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 durante gran parte de la temporada. Este vino es 100% Syrah, se trata de una mezcla de los clones 174 y 470 donde el primero aporta una inigualable complejidad aromática con notas especiadas y el segundo gran volumen y textura en boca.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas según 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 fueron maceradas en frío por 10 días y posteriormente fermentadas exclusivamente con levaduras nativas. Respecto al régimen de molienda de las uvas se despalillo solo un 50%, la otra mitad se cargó a racimo entero, buscando mayor textura y complejidad. 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 programa de barricas de roble francés durante 22 meses, para finalmente ser trasgado y embotellado sin filtración. El vino embotellado se mantuvo guardado en nuestras bodegas por 3 años esperando el punto óptimo para ser degustado.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta oscuro y profundo. En nariz es un Syrah con gran tipicidad, mostrando su origen costero con mucha complejidad: elegantes notas a pimienta, tierra húmeda, cárnica, especias, chocolate y suaves notas a violetas. En boca, Syrah Matetic 2017 se caracteriza por su volumen y concentración, taninos suaves y redondos de gran profundidad con sabores que recuerdan a frutos negros con notas yodadas, final intenso y elegante.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas de todo tipo, algunas de gran intensidad y sabor como cordero, carnes a la parrilla en general, además de quesos maduros de intenso sabor y textura. Servir a 18°C, idealmente decantar antes de servir.