

MATETIC SYRAH 2012

D.O. Valle de San Antonio

VIÑEDO

Las uvas de nuestro Matetic Syrah 2012 tienen su origen en dos sectores de características únicas dentro del Valle de Rosario, seleccionados por su enorme potencial de calidad y consistencia para la producción de esta variedad. El primero de los cuarteles se caracteriza por tener un suelo 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. El clima se caracteriza por ser especialmente frío por la influencia directa del viento que llega desde el Océano Pacífico durante toda la etapa de maduración de la uva. Solo se utilizan técnicas de manejo Biodinámicas para la construcción de la fertilidad a través de métodos naturales como el uso de cultivos de cobertera entre las hileras, enmiendas de compost y trabajos mecánicos de suelo. Esto nos permite tener un buen desarrollo de las raíces en profundidad, con un manejo de riego natural o de secano. Este es un vino elaborado solamente con Syrah, siendo 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.

COSECHA & VINIFICACIÓN

En 2012, la cosecha de las uvas se realizó entre la última semana de Abril y la primera semana de Mayo, obteniendo una buena madurez, gran concentración y potencia en los vinos. Climáticamente fue una temporada más cálida y seca, lo que permitió madurar en forma ideal y sana.



Las uvas fueron cosechadas según el calendario Biodinámico, a mano, en cajas de 10 kg de capacidad y una vez en la bodega fueron 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, solo un 50% fue despallado, la otra mitad se cargó en los tanques a racimo completo, 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 criado en un programa barricas de roble francés durante 22 meses, para finalmente ser trasegado 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 muy oscuro y profundo. En nariz es un Syrah expresivo y mostrando el terroir a través de muchos matices: elegantes notas a pimienta, tierra húmeda, cárnicas, especias, chocolate y suaves notas a violetas. En boca posee un gran balance entre una fresca acidez y las notas dulces que entregan sus taninos suaves y potentes a la vez. Los sabores confirman la complejidad percibida en la nariz, llenando la boca con equilibrio y fineza, dejando un prolongado final. Se trata de un vino de gran potencial de guarda.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14,5°
- Acidez Total (g/l): 5,40
- Az. Reductores (g/l): 2,1
- pH: 3,45
- 277 cajas producidas

