

MATETIC SYRAH 2013

D.O. Valle de San Antonio

VIÑEDO

Las uvas para el Syrah Matetic 2013 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. El clima de esta añada se caracteriza por ser especialmente frío por presencia de neblina que llega desde el Océano Pacífico durante el verano. 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.

COSECHA & VINIFICACIÓN



La cosecha de este Syrah se realizó entre la última semana de abril y la primera semana de Mayo, que se caracterizó por una buena madurez y una gran concentración y potencia en los vinos. Climáticamente fue una temporada más fría que 2012, lo que permitió madurar lentamente. 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 despallillo 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 barricas de roble francés durante 22 meses, para finalmente ser trasogado 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 con gran tipicidad, mostrando nuestro terroir con mucha complejidad: 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 se mezclan, llenando la boca con equilibrio y fineza, dejando un prolongado final.

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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 3,52
- Az. Reductores (g/l): 1,8
- pH: 3,5
- 248 cajas producidas

