



# MONTES ALPHA®

## SYRAH 2017



Profundo color rojo cereza con tonos violáceos, profundo. En nariz es intenso y en ella destacan aromas a frutos negros maduros como higos. Aromas a especias que recuerdan a pimienta negra se entremezclan con notas a tabaco y charcutería. Suaves perfumes a chocolate negro y un sutil tostado se perciben de fondo. En boca es balanceado y muy generoso. De taninos increíblemente suaves que aportan estructura y peso al paladar medio, desembocando en un final largo, elegante y muy acorde a lo percibido en nariz.

### COSECHA

Periodo de Cosecha Syrah: Desde el 5 de marzo al 22 de abril  
Reporte de vendimia:

La temporada 2016-2017 se caracterizó por presentar un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia, para posteriormente tener los suministros de riego necesarios hasta la cosecha, aplicando a totalidad nuestro concepto de riego sustentable. Posteriormente en primavera, se registraron algunos eventos aislados de heladas, siendo en general una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en cierto grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior, y además a la restringida disponibilidad de agua. Hacia los meses de enero y febrero, se registraron calurosas e inusuales temperaturas máximas, lo que tuvo una gran influencia en el desarrollo de la madurez de las bayas. Estos peaks aceleraron la acumulación de azúcares en comparación a las mismas fechas de años anteriores. Sin embargo, el mes de marzo se presentó muy fresco por las tardes, acortando el periodo de horas de calor efectivas y mejorando la amplitud térmica, lo cual es muy favorable para poder esperar la madurez de los taninos. Finalmente, las uvas fueron cosechadas en excelentes condiciones sanitarias, y con los parámetros de madurez y sabores óptimos.

### VIÑEDO

Los viñedos de Syrah, destinados a nuestro vino Montes Alpha Syrah, están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en las áreas de Apalta y Marchigüe. Estas dos áreas tienen suelos de origen granítico en diferentes niveles de descomposición, siendo ambos muy variables en cuanto a sus contenidos de arcillas, profundidad y niveles de materia orgánica. Apalta es muy heterogéneo, con zonas de marcada influencia del río y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso. Los suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. Los viñedos para Syrah se encuentran preferentemente ubicados en las zonas de pendientes fuertes (45°). Marchigüe se presenta con superficies más planas y colinas de baja a mediana pendiente. Sus suelos son de profundidad baja, en algunos casos no más de 60 cm, con mediano contenido de arcillas y alta capacidad de retención de agua. Los viñedos se encuentran ubicados en las zonas de pendientes moderadas, con exposición oeste. También desde este viñedo proviene el Viognier que conforma el 3% de la mezcla, el cual se incorpora al momento de la vinificación de Syrah para que fermenten juntos. Sólo se realiza un removido de hojas cercanas a los racimos de Syrah, una vez que termina el periodo de pinta, para así favorecer una buena ventilación de los racimos.

### FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Selección de vid: Clones 99, 100, 174, 300 y 470.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo: 7 tons por hectárea (2.8 tons por acre)

Varietades de Uva: Syrah 90% Cabernet Sauvignon 7%

Viognier 3%

Envejecimiento: El 55% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

### SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por al menos diez años.

Temperatura Recomendada al Servir: 17° a 19°C (62° – 66°F)

Decantación: Recomendada, por 30 minutos al menos.

Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, carne mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa boloñesa, chuletas de cordero.

### ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5 %
pH	3,63
Acidez Total (H2SO4)	3,28g/l
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,51g/l
Azúcar Residual	3,17g/l
SO2 Libre	0,026 g/l