

Matetic Corralillo Syrah 2011



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez total (g/l): 3,87

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

pH: 3.41

TERROIR

Es un vino hecho con uvas que tienen su origen en cuarteles con dos características en común, todos están ubicados en laderas con distintas exposiciones y tienen una composición granítica con distintos grados de infiltración de arcillas en profundidad y son manejados de acuerdo a los principios de la agricultura Biodinámica. Estas características les confieren un excelente drenaje y baja fertilidad. Las uvas corresponden en su mayoría al clon 174 que se caracteriza por producir vinos aromáticos, equilibrados y largos en boca, además de una porción del clon 470, que otorga vinos muy concentrados con taninos largos y sedosos. El manejo del follaje y del riego ayuda a mantener un vigor equilibrado, lo que unido a rendimientos bajos, permite obtener fruta de gran concentración de color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Se realizó en estanques abiertos con capacidad para de 2, 6 y 8 toneladas. Se utilizaron distintos regímenes de despalillado y molido de las bayas, además se utilizó un componente

con racimo entero. La uva fue macerada en frío y posteriormente fermentada a distintas temperaturas con levaduras seleccionadas especialmente para esta variedad. Distintas técnicas de pisoneo y remontajes se llevaron a cabo dependiendo del momento y condición del vino durante la fermentación. El vino fue puesto en barricas de roble francés de tonelerías cuidadosamente seleccionadas, donde hizo fermentación maloláctica y envejeció durante un total de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Se trata de un Syrah de color púrpura muy vivo y profundo. Los aromas varietales intensos a frutos rojos, violetas y pimienta en equilibrio con notas a chocolate y especias entregadas por la madera. En boca es de gran cuerpo e intensidad, balanceado y complejo, con taninos largos y un final largo y jugoso.

MARIDAJE

Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir. Se recomienda para acompañar carnes rojas, pato, platos con salsas agrídulces y quesos maduros o ahumados.