

## Matetic EQ Syrah 2010



**Denominación de origen: Valle de San Antonio**

**Grado alcohólico: 14°**

**Acidez Total (g/l): 5,48**

**Az. Reductores (g/l): 1,5**

**PH: 3,69**

Este Syrah tiene su origen en viñedos manejados en forma Orgánica y Biodinámica, específicamente en dos cuarteles ubicados en el sector de Rosario, los dos casi planos con una leve exposición al norte. El suelo de esos cuarteles es de origen granítico, profundo y de tipo coluvial desarrollado por acumulación de materiales. La textura superficial es franca hasta los 40 cm. aproximadamente, más abajo pasa a ser franco arcillosa de buen drenaje y siempre con presencia abundante de raíces. Las plantas logran expresarse en forma equilibrada gracias a un cuidadoso manejo tendiente a controlar la expresión vegetativa natural de esta variedad.

Las uvas corresponden a los clones 174 y 300. Un riguroso manejo de la carga, junto a un riego cuidadosamente controlado, busca obtener rendimientos alrededor de las 5 toneladas por hectárea y lograr la perfecta y lenta madurez de la uva en este frío clima de San Antonio. La cosecha de esta uva se realizó entre el 5 y el 13 de Mayo del 2010. La vinificación fue realizada en estanques abiertos con capacidad para una, dos y cuatro toneladas, para poder mantener separados los sectores y clones a vinificar. La uva fue macerada en frío por 7 días antes de fermentar para lograr una lenta extracción de color, sabores y aromas desde la piel, luego

durante la fermentación, se combinó técnicas de remontaje y pisoneo para favorecer esta extracción.

El vino fue puesto luego en barricas de roble francés cuidadosamente escogidas, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció durante 12 meses antes de ser embotellado. Vino de color rojo muy oscuro con matices violeta. Es la nariz muestra profundas notas a frutos negros y delicados aromas florales que recuerdan a las violetas, mezclados con especias como la pimienta, con toques de cuero y chocolate.

En la boca presenta una textura aterciopelada, un cuerpo firme, pero a la vez suave y elegante. Gracias al frío clima donde madura es un vino delicado y perfectamente balanceado. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad; sus taninos redondos le dan una buena estructura, equilibrio y larga persistencia en boca.

Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir. Se recomienda para acompañar carnes de caza mayor como ciervo o jabalí, también cordero, pato y quesos maduros de intenso sabor.