



MONTES ALPHA[®]

SYRAH 2015



La temporada 2015 fue una temporada seca, con bastante luminosidad y con muy buenas temperaturas, lo que permitió que la fruta se desarrollara libre de enfermedades. A pesar de un verano de temperaturas muy altas, incluso con algunos peaks de temperaturas históricos en marzo, la uva llegó sin excesos locos de deshidratación, por lo que tenemos grados alcohólicos equilibrados.

Recibimos en la bodega la uva muy sana, por lo que los vinos se desarrollaron de muy atractivos colores, muy buenos taninos y con un excelente grado de madurez fenólica. Esta temporada, hemos cambiado algunas tecnologías en bodega, con fermentaciones a temperaturas un poco más bajas, manteniendo nuestra política de no sobre macerar orujos, evitando el exceso de trabajo mecánico. Este cambio nos produjo vinos de mucha elegancia, muy equilibrados, de hermosos colores, pero por sobre todo de mucha armonía.

La cosecha de uvas del Montes Alpha Syrah en esta temporada fue realizada pausadamente entre el 19 de marzo y el 24 de abril.

Montes Alpha Syrah es de un color rubí intenso. En nariz presenta aromas florales, de tabaco y cuero. Un vino de gran elegancia, con taninos suaves y fuertes y gran cuerpo al paladar.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua.

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

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

Rendimiento del Viñedo:
7 toneladas por hectárea (2,8 toneladas por acre).

Varietades de Uvas:
Syrah 90%, Cabernet Sauvignon 7%, Viognier 3%

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

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
Puede ser disfrutado de inmediato o bien ser guardado por 10 años.

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

Decantación:
Recomendada, por 30 minutos.

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

ANALISIS BASICO

Alcohol _____ 14,5°
Acidez Total (H2 SO4) _____ 3,58 g/l.
Azúcar Residual _____ 3,03 g/l.
pH _____ 3,44
Acidez Volátil (C2H4O2) _____ 0,40 g/l.
SO2 Libre _____ 0,029 g/l.