



MONTES FOLLY®

SYRAH 2014



ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15,0°
Acidez Total (H2SO4)	3,53 g/l.
Azúcar Residual	3,29 g/l.
pH	3,49
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,72 g/l.
SO2 Libre	0,019 g/l.

Las uvas para Montes Folly crecen en las laderas más empinadas de nuestra Finca de Apalta, donde mejor se han adaptado las plantas, encontrándose en buen equilibrio entre su rendimiento y su expresión vegetativa, resultando en rendimientos bajos y con uvas de gran concentración. La cosecha fue realizada pausadamente entre el 27 de marzo y el 30 de abril.

La temporada 2014 se inició en el mes de septiembre con largas e intensas heladas polares, que afectaron gran parte del territorio nacional. Superadas las heladas, tanto la brotación como la floración ocurrieron dentro de los periodos normales históricos, vale decir, septiembre y octubre. La primavera se presentó con días nublados y soleados, dando lugar a una cuaja normal en la zona central del Valle de Colchagua.

Las últimas lluvias se presentaron en agosto, provocando que llegáramos a umbrales de estrés hídrico en suelos cortos a fines de noviembre y en suelos más profundos el 15 de diciembre, esto es un mes antes que un año normal. En diciembre, los registros de temperaturas correspondieron a niveles de año normal, lo que permitió la recuperación de los crecimientos y del desarrollo de la viña. La pinta tuvo lugar en los tiempos históricos, es decir mediados de enero. Las mayores temperaturas observadas durante el verano influyeron para que la maduración de las uvas ocurriera en un período más breve en la temporada, lo que nos obligó a estar muy atentos en el momento preciso de cosecha.

La vendimia 2014 se caracterizó por la obtención de rendimientos menores y bayas de menor tamaño y peso. Las uvas presentaron gran concentración, buena acidez natural y en variedades tintas una excelente madurez de fenoles.

Montes Folly posee un intenso color rubí. En nariz el vino es muy elegante con toques de arándanos, casis y grosellas, unido a suaves aromas de chocolate y un sutil tostado. En boca se presenta robusto y equilibrado, de suaves taninos. El vino posee un largo final, permitiendo un agradable disfrute.

Montes Folly ha sido consistentemente reconocido como uno de los mejores Syrah de Chile.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen:
Santa Cruz, Valle de Colchagua.

Filtración:
No es filtrado.

Rendimiento del Viñedo:
Alrededor de 3 toneladas por hectárea
(1,5 toneladas por acre).

Varietal de Uva:
100% Syrah.

Envejecimiento en Barrica:
24 meses en barricas nuevas de roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
Montes Folly puede disfrutarse a partir de ahora hasta 20 años, bajo óptimas condiciones de guarda.

Temperatura Recomendada al Servir:
18°C (64°F).

Decantación:
Muy recomendada, al menos una hora.

Maridajes:
Altamente recomendado con carnes rojas, cordero, ternera, chuletas de cerdo.