FOLLY 2017



VIÑEDOS

Las uvas para Montes Folly crecen en las laderas más empinadas de nuestra Finca de Apalta donde las plantas se han adaptado mejor, y donde logran un excelente equilibrio vegetativo-reproductivo. Los suelos donde descansan, son de origen granítico y provienen principalmente de la descomposición de las rocas provenientes desde lo alto del cordón montañoso que atraviesa el valle, por lo que los suelos en este sector, se caracterizan por ser más bien delgados, pobres en materia orgánica y de buena capacidad de infiltración de agua, donde las raíces logran explorar bien el perfil de suelo en busca de agua. Además, podemos encontrar presencia de piedras mayoritariamente angulares y un bajo contenido de arcillas. Todo esto resulta en plantas de rendimientos bajos, pero con uvas de gran concentración y carácter.
Las viñas están plantadas a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre) y son manejadas en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). Las hojas más cercanas al racimo son removidas suavemente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos ventilados, lo que nos permite lograr una madurez lenta, homogénea, con buenos parámetros de acidez natural y pH, y racimos muy sanos.

COSECHA

Fecha de cosecha: 11 al 18 de abril
La temporada 2016-2017 se caracterizó por tener un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia y posteriormente en los suministros de riego hasta cosecha, aplicando a totalidad nuestros concepto de riego sustentable.
Posteriormente, en primavera, se registraron solo algunos eventos aislados de heladas, siendo una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en algún grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior y, además, a la restringida disponibilidad de agua.
Una gran influencia en el desarrollo de la madurez la tuvo el inusual registro de temperaturas máximas en los meses de enero y febrero. Estos peak's 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. La variedad syrah tiene un comportamiento de alta resistencia a las condiciones de estrés, que en años como éste a pesar de las temperaturas altas durante madurez, su evolución fue adecuada, tanto que se pudo cosechar en fechas muy similares al año anterior que fue más fresco. La fruta se presentó en muy buenas condiciones al momento de cosecha, lo que fue óptimo para poder realizar una fase de vinificación de manera correcta.

VINIFICACIÓN

Las uvas son colectadas en cajas de 8 kilos, en las horas más frescas del día. Los racimos son seleccionados antes de despalillar, y posteriormente se seleccionan las bayas, sacando del sistema aquellas que estén apasadas o verdes. La uva se conduce a su estanque de acero inoxidable sin la necesidad de molerla, ya que se procesa en lo más alto de nuestra bodega de Apalta, por lo que la sola caída a su estanque produce la ruptura necesaria para liberar el jugo sin dañar las semillas. Permanece durante al menos 5 días a 9ºCelcius, lo cual nos permite liberar el color y precursores aromáticos. Luego, se adicionan levaduras seleccionadas, las cuales fermentan por 10 días a 28ºCelcius. Se realiza maceración post-fermentativa de no más de 10 días. Este proceso permite lograr redondez en los vinos, muchas veces asociada a la ocurrencia de la fermentación maloláctica que se realiza en esta condición. Pasado este tiempo, el vino es separado de su parte sólida, decantado en forma estática para limpiarlo y luego conducido a barricas de roble francés, donde permanecerá por 18 meses.

NOTAS DE CATA

En esta nueva versión de nuestro Montes Folly, mantenemos esa profundidad de su color rojo profundo, con bordes violeta, muy característico de la cepa Syrah. En nariz se muestra con fruta muy madura, del tipo cerezas, arándanos, moras y frutillas, con un característico e intenso aroma a especias dulces y confitura. Se destaca la participación muy equilibrada del tostado de roble francés, acomplejando el perfil aromático. En boca se percibe equilibrado, de gran volumen y persistencia muy prolongada.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15 %
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,7 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,75 g/lt
Azúcar Residual	4,9 g/lt
SO_2 Libre	31 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Selección de Clones: 3,5 – 4,0 tons por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons por acre).

Filtración: Filtración suave a través de membranas de 3 micras.

Variedad de Uva: Syrah 100%.

Madurez en Barricas: 80% de los componentes de este vino han sido madurados en barricas nuevas y 20% en barricas de segundo uso por 18 meses. Todo de tipo roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no mas de 15ºC y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir: 17º-19º C.

Decantación: Al menos 1 hora.

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