FOLLY 2019



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: 25 marzo a 15 abril. La temporada comenzó con un invierno con temperaturas templadas y pluviometría cercana a los 320 mm en Apalta. Los riegos se iniciaron más tarde en la temporada gracias a una primavera lluviosa y fresca, lo que nos permitió reservar agua para el período de verano. En el Valle de Colchagua el verano fue seco, sin lluvias que perjudiquen la sanidad de las uvas y cálido, pero sin excesos que pudieran dañar las parras o las uvas. Gracias a condiciones de stress hídrico controlado entre cuaja y pinta, el tamaño de las bayas fue limitado logrando una buena relación piel/pulpa, permitiendo obtener un extraordinario color, concentración, ricos taninos y muy buenos aromas. Para la vendimia de tintos el clima fue tremendamente favorable, si bien esperábamos cosechas tempranas, los meses de marzo y abril fueron frescos, lo que nos retrasó en 2 semanas el inicio de la cosecha de Syrah para nuestro Folly. No hubo eventos de lluvias en marzo ni abril lo que nos permitió esperar la madurez fenólica plena sin presencia de enfermedades que afecten la calidad del vino. En definitiva, no fue un año con eventos climáticos perjudiciales por lo que la sanidad y calidad de las uvas nos dieron mostos limpios y de gran potencial.

VINIFICACIÓN

La cosecha se inicia cuando los sabores de la uva están en su mejor momento, siendo esta variedad una de las más complicadas y difíciles de entender cuando las uvas están listas. Toda la cosecha se realiza 100% a mano asegurándonos de dar un trato muy delicado a los racimos y mantener las uvas en buenas condiciones durante su traslado a nuestra bodega de Apalta, en donde se practica la filosofía feng shui, siendo procesada en la parte más alta de nuestro edificio, donde podemos hacer uso de la gravedad para la entrada de uva a los tanques de fermentación. Primeramente, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas, dejando atrás aquellas que se presenten verdes o deshidratadas.

Sólo la uva que está en óptimas condiciones continúa hacia el proceso de maceración fría durante 5 a 7 días mantenidas a 10 °C. Pasado este tiempo, se le adicionan levaduras seleccionadas, las cuales nos asegurarán el éxito de la fermentación y, además, nos permitirán conservar fielmente las características propias de la uva. La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26° y 29 °C.

El objetivo es lograr obtener vinos con gran volumen de boca, y que extraiga todas las características positivas que las pieles entregan.

Luego el vino es drenado y separado de sus pieles, para ser conducido a barricas de roble francés nuevas (80%) y de segundo a tercer uso (20%) donde permanecerá por 14 a 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Presenta un impresionante color rojo, profundo y de bordes púrpura. En nariz, muestra una gran potencia y complejidad de aromas, que van desde la fruta roja y negra madura, pasando por una pimienta negra, nuez moscada, confitura y cuero, para finalmente mostrar el aporte de sus 18 meses en barrica francesa, con notas de tabaco, tostado, vainilla y licor. Su boca es igual de amplia y balanceada, con un gran volumen y sedosidad, sensación que se prolonga gratamente por un largo tiempo.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15%
pH	3,49
Acidez Total (H_2SO_4)	3,65 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,67 g/lt
Azúcar Residual	3,6 g/lt
SO_2 Libre	24 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Apalta, 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 14 a 18 meses. 100% roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no mas de 15 ºC y a salvo de fuentes lumínicas. Puede guardarse hasta 20 años.
Temperatura recomendada al servir: 17º-19 ºC.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, cordero, ternera, chuletas de cerdo.