MONTES FOLLY®
SYRAH 2012



La intuición de Aurelio lo llevó a plantar Syrah en las laderas más altas de nuestra propiedad montañosa de Apalta. Así nació el nombre de Montes Folly: los viñateros y comerciantes convencionales consideraron una "locura" ("Folly") plantar allí Syrah, variedad que no se había aun probado en la región, y doble "locura" hacerlo en las laderas altas, extremadamente caras de limpiar, plantar y cultivar. El genio de Aurelio, así y todo, nos hizo creer firmemente, desde el principio, que Montes Folly sería el extravagante sueño que perseguíamos: el compañero perfecto para nuestro amado Montes Alpha M.

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 23 de Abril.

La temporada 2011–2012 presentó lluvias muy escasas debido a la influencia del fenómeno de "La Niña". La primavera fue muy fría, aunque libre de heladas, lo que fue perfecto para un óptimo crecimiento del follaje, floración, cuaja y definición de racimos. A su vez, el verano fue seco y sin días nubosos y fríos como la temporada anterior.

La pinta inició a mediados de Enero y se mostró algo más adelantada que la temporada anterior, básicamente por la predominancia de días despejados y calurosos que caracterizaron el período de verano. El resto de la temporada no hubo precipitaciones, sin embargo se registraron algunos peaks de temperaturas, con máximas en Febrero y Marzo, que aceleraron en alguna medida el proceso de maduración.

Montes Folly presenta profundo color rojo rubí, con matices violeta. Aromáticamente es un vino muy potente y complejo, sin perder elegancia. Predominan en él los aromas de berries azules y rojos maduros, con seductoras notas de confitería. Sus 18 meses en barricas nuevas de origen francés le proporcionan interesantes notas de café, chocolate y un tostado muy bien integrado que deja percibir la fruta de manera colosal. En boca se reafirman las sensaciones aromáticas, con suaves notas lácticas y de nuez moscada. Balanceado, con taninos muy redondeados, de gran estructura y con un muy largo final.

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

ANALISIS BASICO

Alcohol	15,8°
Acidez Total (H_2SO_4)	3,80 g/lt.
Azúcar Residual	3,38 g/lt.
pH	3,52
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,63 g/lt.
SO_2 Libre	0,030 g/lt.

FICHA TECNICA

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).

Variedad de Uva:
100% Syrah.

Envejecimiento en Barrica:
18 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.