MONTES FOLLY®

SYRAH 2013



Montes Folly posee un potente y concentrado color rubí. En nariz se presenta como un vino muy intenso con aromas a arándanos y moras. Además, se perciben notas de confitura y toques de chocolate. En boca se presenta lleno, aterciopelado y robusto, con finos y maduros taninos y con un muy agradable y prolongado final.

Las uvas para Montes Folly crecen en las laderas más empinadas de nuestra Finca de Apalta, donde mejor se han adaptado las plantas, a pesar de la pobreza del suelo y la baja profundidad, encontrando un buen equilibrio entre su rendimiento y su expresión vegetativa, lo que a su vez permite obtener uvas de gran concentración. La cosecha de uvas Folly en esta temporada fue realizada pausadamente entre el 12 de abril y 8 de mayo.

Luego de salir de un invierno con buena cantidad de agua lluvia acumulada, la temporada 2012- 2013 comenzó con una brotación normal en primavera, periodo que además se presentó libre de heladas. Sin embargo, en el mes de diciembre ocurrieron dos eventos importantes de lluvia, algo bastante inusual. Este "primer riego" permitió saturar el perfil de suelo y así postergar por un buen tiempo nuestros riegos habituales.

El período entre floración y cosecha se extendió entre 2 y 3 semanas lo que atrasó notablemente la fecha de cosecha, llegando incluso a variedades pintadas recién en febrero, que corresponde a 25 días más de lo normal.

Hacia el final de la temporada se presentó más soleado de lo normal. Esto permitió conseguir una madurez homogénea con taninos redondos, baja graduación alcohólica y buena acidez natural. Esto permitió obtener vinos de gran frescura y alta expresión aromática. La calidad de los vinos durante la temporada 2013 fue extraordinaria, lo que creemos está asociado principalmente a un clima muy favorable para la lenta madurez.

Con la cosecha 2013 creemos que mantenemos el nivel de calidad que Montes Folly ha mostrado consistentemente, siendo reconocido como uno de los mejores Syrah de Chile.

ANALISIS BASICO

Alcohol	15,0°
Acidez Total (H_2SO_4)	3,58 g/lt.
Azúcar Residual	2,81 g/lt.
pH	3,49
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,62 g/lt.
SO_2 Libre	0,015 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.