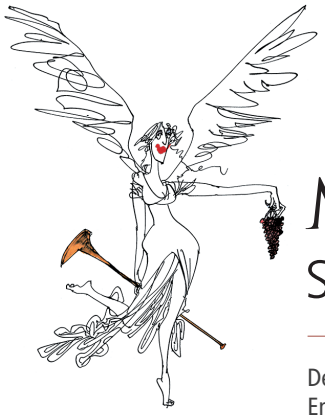


MONTES FOLLY®

SYRAH 2015

De impresionante color rojo rubí, muy intenso y profundo. En nariz se muestra exuberante y elegante a la vez. En ella predominan aromas a fruta negra madura y licor de cerezas. Notas especiadas se funden con perfumes a chocolate, cuero y suaves tostados, los cuales le entregan al perfil mucha tipicidad. En boca sorprende por su expresividad. De volumen generoso y taninos perfectamente redondeados que dan paso a gratas sensaciones dulces, muy en equilibrio con su acidez natural. Elegante y seductor, es dueño de un final largo y memorable.



COSECHA

Fecha de cosecha: Desde el 7 al 15 de mayo.
La temporada 2014–2015 fue muy favorable para el óptimo desarrollo de las vides que dan origen a nuestro Folly. Se inició con un invierno de buenas precipitaciones, que permitió acumular suficiente agua tanto en el suelo como en nuestros tranques. La primavera se presentó sin eventos de heladas de importancia en todo el valle y con una brotación homogénea y buena cuaja.

Durante el verano se registraron temperaturas particularmente altas, registrándose algunos peaks históricos durante el mes de marzo y una temperatura media superior en 1,5° C promedio a lo registrado en los últimos 10 años. Sin embargo, la uva llegó sin problemas de deshidratación, con grados alcohólicos equilibrados y buenos niveles de pH y acidez natural. Fue un año con bastante luminosidad y con muy buenas temperaturas, lo que permitió que la fruta se desarrollara libre de enfermedades, con pieles de atractivos colores y con un excelente grado de madurez fenólica, ideal para la elaboración de vinos de alta gama.

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, producto 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.

ANALISIS BASICO

Alcohol	15,5°
Acidez Total (H2SO4)	3,85 g/lt
Azúcar Residual	3,99 g/lt
pH	3,48
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,80 g/lt
SO2 Libre	14 mg/lt

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua.

Filtración:
Suave, a través de membranas de 3 micras.

Rendimiento del Viñedo:
3,5 – 4,0 toneladas por hectárea
(cerca de 1,4 – 1,6 toneladas por acre).

Variedad de Uva:
Syrah 100%

Envejecimiento en Barrica:
El 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir:
17° – 19°C

Decantación:
Al menos 1 hora.

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