

MONTES FOLLY
SYRAH 2016



Nuestro Folly 2016 presenta su habitual color rojo profundo con tonalidades violetas, característico del syrah de Colchagüa. En nariz se presenta muy intenso, con una gran variedad de aromas que van desde los berries rojos y negros maduros, hasta una mezcla de especias dulces, pastelería y sutiles notas de cuero. La barrica francesa se percibe muy bien integrada, entregando notas de café, chocolate de leche, y tostado. Todo muy bien balanceado y en armonía con las sensaciones en boca, que evidencian un vino muy equilibrado, con estructura potente pero a su vez elegante. Los taninos están muy bien redondeados y suaves, y sus sabores están muy acordes a la complejidad aromática.

COSECHA
Fecha de cosecha: 18 de marzo al 7 de abril.

REPORTE DE VENDIMIA
La temporada 2015-2016 se inició con un invierno de menores precipitaciones respecto a la temporada anterior (-15% en Marchigüe y -7% en Apalta). Sin embargo, las inusuales lluvias de la segunda quincena de octubre nos permitieron llegar a un nivel de agua acumulada óptimo para asegurar la disponibilidad para nuestros viñedos. La primavera se presentó libre de heladas significativas, posibilitando un óptimo desarrollo de la brotación y posteriormente el follaje, y con las lluvias de octubre pudimos llegar a finales de noviembre con la humedad correcta en el suelo, asegurando una óptima floración.
El periodo de verano se caracterizó por la ausencia de lluvias significativas, y un inicio muy fresco, sobre todo enero. Sin embargo, el mes de febrero es considerado uno de los más cálidos de los últimos años. Marzo fue más frío, lo que ralentizó el avance de las madureces entre 2 a 3 semanas, pero siempre dentro de condiciones climáticas muy favorables hasta el mes de abril, donde ya pudimos cosechar nuestro Syrah para Folly hasta la primera semana de abril.
En el mes de Abril se presentaron dos episodios de lluvia muy significativos, con un intervalo de 5 días entre cada una. Se llegaron a acumular hasta 180 mm en el valle central, provocando un gran impacto a toda la industria del vino y de agroalimentos en general.
Mayo trajo nuevas precipitaciones que complicaron aún más la cosecha de variedades más tardías, pero ya a estas alturas estábamos con casi el 100% de la uva fermentando en nuestras bodegas.
En términos generales pudimos lograr nuestro objetivo de calidad en las uvas de todas las variedades. Los taninos maduraron oportunamente, permitiéndonos cosechar desde antes con buena concentración, grandes colores y excelente expresión aromática en nuestros Syrah.

VINEYARD
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 caracteriza 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 %
pH	3,44
Total Acidity (H_2SO_4)	3,80 g/lt
Volatile Acidity ($C_2H_4O_2$)	0,75 g/lt
Residual Sugar	2,95 g/lt
Free (SO_2)	23 mg/lt

FICHA TECNICA
Denominación de Origen: Apalta, Valle de Colchagua.
Filtración: Filtración suave a través de membranas de 3 micras.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 tons por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons por acre).
Variedades de uvas: Syrah 100%.
Envejecimiento en Barrica: 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 de servicio: 17º-19º Celsius
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, cordero, ternera, chuletas de cerdo.