FOLLY 2018



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: Desde el 20 de marzo al 9 de abril.
El invierno 2017 se caracterizó por ser un excelente año en términos de precipitaciones, con una pluviometría que superó los 500 mm en el valle de Colchagua, siendo así, el año más lluvioso en la última década. Esto nos permitió contar con una muy buena cantidad de agua en nuestros suelos y tranques, que hizo posible el óptimo desarrollo de nuestras plantas en todos sus estados fenológicos llegando cómodamente hasta la cosecha. Durante la primavera se presentaron algunas heladas menores que no ocasionaron daños en nuestras variedades tintas y se presentaron temperaturas frescas hasta mediados de noviembre, lo que significó un atraso en los procesos de brotación y floración en un par de semanas. El verano presentó temperaturas moderadas, con un mes de enero que promedió temperaturas máximas de 28 °C. Febrero tuvo un claro descenso en las temperaturas nocturnas, lo que provocó, en general, un retraso en la madurez de las variedades tintas y blancas, en algunos casos hasta de 14 días en comparación a la temporada anterior. No se presentaron precipitaciones durante los meses de cosecha, por lo que hubo una excelente condición sanitaria, con buenos parámetros de madurez y de gran expresión de la variedad durante la fermentación.

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, siendo procesada en la parte más alta del 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
Montes Folly es un vino intenso de un color rojo profundo con tonos violáceos, muy característicos de la variedad. En nariz se muestra de gran personalidad e intensidad encontrándose una combinación muy compleja de aromas como frutos negros, arándanos y moras, acompañado de aromas a cuero y especies que le dan una mayor diversidad y complejidad. Finalmente se pueden sentir los aromas provenientes de la barrica francesa como aromas a cedro, chocolate bitter y algo de vainilla. En boca se muestra potente pero a su vez muy suave y de un final largo y agradable.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15,5 %
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,6 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,5 g/lt
Azúcar Residual	3,2 g/lt
SO_2 Libre	34 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Apalta, 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 °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.