FOLLY 2020



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 logran un excelente equilibrio vegetativo-reproductivo. Los suelos donde descansan son de origen granítico, provienen principalmente de la descomposición de las rocas procedentes 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, para de esa forma, dejar los racimos ventilados, lo que nos permite lograr una madurez lenta, homogénea, con buenos parámetros de acidez natural y pH, junto a racimos muy sanos.

COSECHA

10 al 20 marzo. La temporada 2019-2020 presentó un invierno muy seco, tal como ya se ha venido registrando desde hace sucesivas temporadas. Esta baja disponibilidad de agua explica una disminución muy significativa de alrededor de 15 a 20% en los rendimientos productivos, impactando a su vez en la calidad final de los vinos. La primavera se presentó libre de heladas significativas en nuestros viñedos de Colchagua, por lo que logramos tener un viñedo en excelentes condiciones de crecimiento.
Tuvimos un verano con altas temperaturas que aceleró los procesos de madurez de las uvas en general, para el caso de syrah con Folly, iniciamos la cosecha en fechas similares al año anterior, pero la finalizamos tres semanas antes, lo que refleja lo importante que es la condición térmica en la definición de cada cosecha.
La baja carga frutal en nuestros viñedos permitió que los racimos llegaran a cosecha con bayas pequeñas, afectando directa y positivamente la concentración aromática, de sabores y de color en el caso de los tintos, lo cual nos permitió contar con uvas de alta calidad para la vinificación.
También, pudimos realizar una cosecha oportuna y ordenada, definida siempre por degustación de bayas, lo cual nos posibilita proyectar de buena manera como serán los vinos resultantes.

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 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, en la cual se practica la filosofía feng shui, siendo procesada en la parte más alta de nuestro edificio, donde podemos hacer uso de la gravedad para la entrada de uva a los tanques de fermentación. En primer lugar, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, después de esto, se realiza una nueva selección de bayas dejando atrás aquellas que se presenten verdes o deshidratadas. Solo 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 asegurará 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 extraigan 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 (70%) y de segundo a tercer uso (30%) donde permanecerá por 14 a 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Presenta un impresionante color rojo carmín, profundo y con tonos violeta en los bordes. Sus aromas nos recuerdan a frutos rojos y azules maduros, tipo arándanos, moras, guindas y también ciruelas negras. Aparecen notas de bizcocho, acompañada de especias dulces como nuez moscada y vainilla, producto de su permanencia de 18 meses en barricas francesas. Asimismo, se perciben notas de cuero, chocolate amargo y un tostado suave. En boca se presenta muy bien balanceado, con taninos suaves que le dan permanencia al vino, además, dejando sabores lácticos que contribuyen al volumen global de sensaciones.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15%
pH	3,48
Acidez Total (H_2SO_4)	3,94 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,63 g/L
Azúcar Residual	3,85 g/L
SO_2 Libre	19 mg/Lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Apalta, Colchagua.
Selección de clones: 99, 100, 174, 300 y 470.
Filtración: Filtración suave a través de membranas de 3 micras.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 ton/ha (cerca de 1,4 - 1,6 ton/acre).
Variedad de uva: Syrah 100%.
Madurez en barricas: 18 meses en barricas de roble francés. 70% nueva.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco, de baja o escasa luminosidad (17°-19 °C.)
Puede guardarse hasta 20 años.
Temperatura recomendada al servir: 17º-19 ºC.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, cordero, ternera, chuletas de cerdo.