FOLLY 2021



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

15 de marzo a 16 de abril. Salimos de un invierno relativamente seco, con lluvias concentradas en cortos eventos, pero que alcanzaron los 300 mm en nuestra Finca de Apalta, donde la normalidad serían 500 mm. Esta disponibilidad de agua bien manejada permitió abastecer nuestra viña hasta que las uvas se cosecharan, sin pasar por periodos de estrés. La brotación y fructificación se dieron en los tiempos y forma esperados, sin heladas primaverales, lo cual aseguró la disponibilidad de racimos de buena calidad. Terminada la pinta, se registraron lluvias de importancia en la zona central, lo cual trajo consigo un gran despliegue de labores en las viñas, de manera de favorecer la rápida ventilación y secado de la fruta. Reaccionamos de manera oportuna, y eso permitió llegar a cosecha con uva sana y de gran calidad. Posterior a las lluvias de febrero, se presentó un mes de marzo bastante fresco y nublado, lo que trajo consigo un retardo en la madurez, influyendo directamente en la obtención de fruta con mayor concentración de color y aromas al momento de iniciar la cosecha, la cual se inició algunos días mas tarde que el 2020, pero quye se extendió por más de tres semanas hasta terminar a mediados de abril, marcando claramente a esta cosecha como una de las más frescas de los últimos años.

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 estan 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 donde 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. 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.

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 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 (70%) y de segundo a tercer uso (30%) donde permanecerá por 14 a 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Presenta un profundo color rojo con tonalidad violeta. Sus aromas son intensos, con mucha complejidad ganada durante su guarda en barrica y luego en su tiempo de botella. Se perciben notas de fruta negra madura, almibar de ciruelas y confitura. Se armonizan muy bien sus aromas frutales con los derivados de su guarda en barrica francesa, como dulce de leche, avellanas tostadas, nuez moscada, y suaves toques de café. En boca se muestra complejo, de gran volumen, con un buen frescor y balance, y además en equilibrio con sus complejos aromas.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,7 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,57 g/L
Azúcar Residual	3,7 g/L
SO_2 Libre	37 mg/L

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: 14-18 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.