



SYRAH SINGLE VINEYARD 2009 – EL OLIVAR ESTATE

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 8 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 20%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

Clima: Las precipitaciones fueron de 694 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 3 de mayo. La cosecha 2009 fue relativamente cálida en Chile, con lo que se obtuvieron vinos con una muy buena concentración.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad promedio de 3320 plantas por hectárea. Presentan una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales al interior de la canopia, a principios de Marzo, para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: 100% Syrah

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 13 y 15 de abril.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 8 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios terminando con una maceración postfermentativa de 2 semanas. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración

Roble: El vino estuvo en barricas de roble por 15 meses; 98% Roble Francés y 2% Roble Americano.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,7 %vol.

pH: 3,31

Acidez Total: 5,98 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,58g/L

NOTAS DE CATA

De profundo color violeta. En nariz destacan los aromas a violetas, cerezas maduras, ciruelas y especias dulces. En boca es un vino concentrado, con taninos sedosos, de muy rica y fresca acidez, que lleva a un final elegante y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.