



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2014 - 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 14 años.

**Suelo:** El viñedo está ubicado en una ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 20%, está plantado en un suelo de origen geológico, de muy buena porosidad, sobre la roca fracturada y fuertemente colonizada por raíces, que se encuentra bajo un pequeño horizonte dominado por la arcilla.

**Clima:** La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color y fresca.

**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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** 100% Syrah

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 y 18 de marzo de 2014. La cosecha se realizó siguiendo polígonos, es decir, pequeños sectores de los distintos cuarteles con un mismo tipo de suelo y, por lo tanto, con una madurez pareja.

**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 despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración postfermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

**Roble:** Un 64% del vino estuvo en barricas de roble francés (21% nuevo), un 22% en huevo de cemento sin epoxicar y un 14%, en fudre de madera francesa, por 16 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14 %vol.

**pH:** 3,59

**Acidez Total:** 5,1g/L (C6H6O6)

**Azúcar Residual:** 1,8 g/L

**Acidez Volátil:** 0,56 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. En nariz es un vino lleno de frutos azules como arándanos, frutas negras, frutas rojas sumado a un toque de grafito que reflejan su lugar de origen. En boca es un vino con carácter, de muy buena estructura y concentración frutal, muy persistente y de muy rica textura.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935