



SINGLE VINEYARD SYRAH 2016 - EL OLIVAR

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 16 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad promedio de 3.320 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

Varietal: Syrah 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano la tercera semana de marzo.

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 -10o 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 26o y 28oC. 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 98% del vino estuvo en barricas de roble francés por 17 meses y un 2 % en huevo de cemento sin epoxicar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,5

Acidez Total: 3,48 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso y profundo. En nariz es un vino elegante, marcado por frutas rojas, violetas y especias dulces, sumado a finas notas a grafito que aporta el carácter mineral propio de su lugar de origen. En boca es un vino intenso, frutal, de gran textura y de muy buen balance, que dan paso a un final largo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2024.