



VIU MANENT®

Syrah EL OLIVAR SINGLE VINEYARD 2007



VITICULTURA

Viñedo: Cuarteles N°1, N°2, N°3 y N°4 de Syrah y N°20 de Petit Verdot de nuestro viñedo El Olivar, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad de 7 años, con una densidad de plantación de 2.899 plantas/hectárea.

Suelo: Laderas de cerro, graníticos, poco profundo y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: Conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Syrah 94% y Petit Verdot 6%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente. Las uvas Syrah entre el 16 y 21 de Abril y las uvas Petit Verdot el 2 de Mayo de 2007.

Técnicas de vinificación: Se hizo una selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, descartando todas las bayas con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando pedazos de escobajo. Entonces las uvas fueron molidas hacia un estanque, donde se realizó un "sangrado" del 15%, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. 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. Luego de 27 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 18 meses, y luego embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 18 meses en barricas nuevas de roble francés (93%) y roble americano (7%).

EMBOTELLACIÓN: El 5 de diciembre de 2008 se embotellaron 11.801 botellas en formato 750 mL.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol
pH:	3,51	
Acidez Total:	5,3	g/L
Azúcar Residual:	3,2	g/L
Acidez Volátil:	0,61	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro y profundo, con notas violáceas. En nariz evidencia aromas a cerezas maduras, oporto y jamón ahumado, acompañadas de un suave toque a hierbas. En boca se perciben notas a higos, chocolate y pasas al ron. Sus dulces y voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una fresca acidez, otorgando un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2017.