VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Single Vineyard

Single Vineyard 2008 – El Olivar Alto Syrah

VITICULTURA

Viñedo: Cuarteles Nº1, Nº2, Nº3 y Nº4 de Syrah y Nº20 de Petit Verdot de nuestro viñedo El Olivar, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad de 8 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 97% y Petit Verdot 3%
Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente. Las uvas Syrah entre el 14 y 18 de Abril y las uvas Petit Verdot el 7 de Mayo de 2008

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 20%, 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 28º y 30ºC. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. Luego de 24 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 19 meses, y luego embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 19 meses en barricas nuevas de roble francés (84%) y roble americano (16%)
El 17 de febrero de 2010 se embotellaron 14.600 botellas en formato 750 mL

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,9	%vol
pH:	3,30	
Acidez Total:	5,7	g/L
Azúcar Residual:	2,9	g/L
Acidez Volátil:	0,64	g/L

NOTAS DE CATA

De color morado oscuro y profundo, con notas violáceas. En nariz evidencia aromas a cerezas maduras, violetas y especias, acompañadas de notas ahumadas. En boca se perciben notas a moras, chocolate y café mocka. Sus dulces y voluptuosos taninos se combinan perfectamente con una fresca acidez, otorgando un final elegante, complejo y persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935