



SINGLE VINEYARD EL OLIVAR - SYRAH 2010

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 10 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en una ladera de cerro con pendiente de entre 10–20°. Esta 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: Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

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; 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 los días 12 y 13 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 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 seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°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; 100% Roble Francés. 52% barrica nueva.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15.3 %vol.

pH: 3,21

Acidez Total: 5,81 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,58g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. En nariz destacan los aromas a frutas rojas y frutas negras entremezcladas con notas florales. En boca es un vino de gran estructura, con notas a cerezas, ciruelas, cherry, con taninos sedosos, de muy rica y fresca acidez, que lleva a un final elegante y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.