

SINGLE VINEYARD SYRAH 2011 - 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 11 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en una ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, fresca y buena intensidad aromática.

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 11 y 12 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 despallada 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 16 meses; 100% Roble Francés. 41% barrica nueva y el resto usada.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15 %vol.

pH: 3,54

Acidez Total: 5,51 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,52 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. Presenta una elegante nariz marcada por frutas rojas, especias y notas a grafito que expresan su lugar origen. En boca es un vino con una gran estructura, intenso, fresco y con taninos sedosos. Más atrás también destacan sus notas minerales que dan paso a un final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.