



SINGLE VINEYARD SYRAH 2012 - 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 12 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: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el “Fenómeno de la Niña”, el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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 entre el 27 y 29 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 – 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 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: El vino estuvo en barricas de roble francés por 16 meses, de las cuales un 25% fue barrica nueva y el resto usada.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,53

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 3,1 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso y profundo. Presenta una nariz elegante e intensa, marcada por frutas rojas, violetas, especias dulces, sutiles notas a aceituna y notas a grafito que provienen de su lugar origen. En boca es un vino intenso, frutal, de una gran estructura, vertical, fresco y con taninos sedosos, que se funden con notas minerales dando paso a un final largo y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.