

SINGLE VINEYARD SYRAH 2013 - 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 13 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 temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

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 2 y 11 de abril. La cosecha se realizó siguiendo polígonos, es decir, pequeños sectores de los distintos cuarteles con un mismo tipo de suelo y, por lo tanto, con una madurez pareja.

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 nativas y 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 17 meses, de las cuales un 23% fue barrica nueva y el resto usada.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,4

Acidez Total: 5,7g/L (C6H6O6)

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. En nariz es un vino complejo, elegante y fresco, marcado por frutas rojas, especias dulces, sumado a finas notas de aceitunas y grafito que reflejan su lugar de origen. En boca es un vino con carácter, fresco, vertical, de muy buena estructura central, rica textura, fluido y frutal. Su final destaca por ser muy largo y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935