

## SINGLE VINEYARD SYRAH 2016 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Vinhedo:** El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 16 anos.

**Solo:** O vinhedo está localizado em uma encosta de morro com declive entre 10 e 20%. Está plantado em um solo de origem geológica, de porosidade muito boa, sobre a rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, que se encontra abaixo de um pequeno horizonte com predominância de argila.

**Clima:** A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria, que esteve marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos, os quais se mantiveram até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutada, com ótimo equilíbrio e frescor em boca.

**Manejo do Vinhedo:** A plantação possui uma densidade média de 3.320 plantas por hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos em primavera e início do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Syrah 100%

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente na terceira semana de março.

**Técnicas de vinificação:** Foi realizada uma primeira seleção dos cachos no vinhedo, onde apenas foram colhidas as uvas em ótimas condições. A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção a um tanque. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C - 10°C) durante 6 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas, em tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens muito curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural em barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho e engarrafado com uma filtração mínima.

**Carvalho:** 98% do vinho esteve em barris de carvalho francês por 17 meses e 2% em ovo de cimento sem aplicação de epóxi.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 %

pH: 3,5

Acidez Total: 3,48 g/L

Açúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha violácea intensa e profunda. O nariz mostra um vinho elegante, marcado por frutas vermelhas, violetas e especiarias doces, somado a finas notas de grafite que contribuem com o caráter mineral próprio de seu local de origem. Em boca é um vinho intenso, frutado, de grande textura e ótimo equilíbrio, dando lugar a um longo e agradável final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2024.



FAMILY OWNED SINCE 1935