



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2017 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 16 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad promedio de 3.320 plantas por hectárea. Presentan una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Syrah 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano la primera semana de marzo del 2017.

**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, 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:** Un 75% del vino estuvo en barricas de roble francés por 16 meses y un 25 % en huevo de cemento sin epoxicar.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,69

Acidez Total: 5,17 g/L

Azúcar Residual: 2,58 g/L

Acidez Volátil: 0,64 g/L

### NOTAS DE CATA

De color morado con matiz violeta. En nariz es un vino marcado por aromas a frutas negras y rojas como moras, guindas, ciruelas y fresas, sumado a sutiles notas minerales que son característicos de su lugar de origen. En boca es un vino complejo, con buena estructura, concentración de fruta, rica acidez, textura de taninos, que da como resultado un agradable y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2025.