



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2017 - 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 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações quanto de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

**Manejo do Vinhedo:** A plantação possui uma densidade média de 3320 plantas por hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos na primavera e início do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Syrah 100%

**Colheita:** 75% do vinho esteve em barris de carvalho francês por 16 meses e 25% em ovos de cimento sem aplicação de epóxi.

**Técnicas de vinificação:** Foi realizada uma primeira seleção dos cachos no vinhedo, sendo apenas 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 - 10 °C) durante 6 dias, a fim 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 diárias muito curtas, 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: 3.69

Acidez Total: 5.17 g/L

Açúcar Residual: 2.58 g/L

Acidez Volátil: 0.64 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor púrpura com matiz violeta. No nariz é um vinho marcado por aromas a frutas negras e vermelhas como amora, cereja, ameixa e morango, somado a sutis notas minerais características de seu lugar de origem. Em boca é um vinho complexo, de boa estrutura, concentração de fruta, rica acidez, textura de taninos, resultando em um agradável e persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2025.