



SINGLE VINEYARD SYRAH 2018 - EL OLIVAR

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade de 16 anos.

Solo: O vinhedo está localizado em uma ladeira de colina com um declive de inclinação entre 10 e 20%, Esta plantado em um solo de origem geológico, de ótima porosidade, sobre uma rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, que se encontra debaixo de um pequeno horizonte dominado por argila.

Clima: A temporada 2017/2018 começou com um inverno chuvoso e com baixas temperaturas, o que provocou uma boa acumulação de água no solo, isso favoreceu a obtenção de uma boa brotação e floração. Entre os meses de dezembro e fevereiro houveram temperaturas moderadas, o que gerou uma maior demora nas fases da videira: de formação de bagos, mudança da cor e amadurecimento. No verão as temperaturas se mantiveram moderadas produzindo uma maturação paulatina da uva. Esta situação é perfeita para a qualidade da mesma. Durante o começo e metade do outono, não houveram chuvas o que permitiu uma colheita no momento preciso para obter o amadurecimento desejado. No geral, a colheita foi atrasada de 2 a 3 semanas devido às temperaturas mais baixas durante o período de maturação da uva.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade aproximada de 3.320 plantas por hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponta de brotes realizada na primavera e no início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Syrah 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente na primeira semana de março de 2017.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção de cachos de uva no vinhedo, onde somente foram colhidas somente os que estavam em ótimas condições. A uva foi selecionada manualmente, logo foi desengaçada e moída e enseguida levada a um tanque. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (8 -10° C) durante 6 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas, em tanques de aço inoxidável à temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens muito rápidas por dia, terminando com uma maceração pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente realizou-se uma fermentação maloláctica natural nos barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho, e engarrafado com uma mínima filtração.

Carvalho: 82% do vinho esteve em barris de carvalho francês (15% novos) por 14 meses e 18 % em ovo de cimento sem epoxicar.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3,54

Acidez Total: 3,5 g/L

Açúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,66 g/L

NOTAS DE CATA

De cor púrpura com matiz violeta. Em nariz é um vinho marcado por aromas a frutas negras e vermelhas como amoras, ameixas, cerejas e morangos. Na boca é um vinho complexo, com boa estrutura e concentração, deliciosa, acidez, que proporciona como resultado um agradável e persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2025.