



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2019 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 17 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 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de enero y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas entre 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

**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.

### VINIFICACION

**Variedad:** Syrah 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 15 y 19 de marzo del 2019.

**Técnicas de vinificación:** Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, de esta manera, solo son cosechadas las uvas que alcanzan la madurez óptima. Luego de esto, los racimos de uva son transportados en gamellas de 10 kg hacia una mesa seleccionadora de racimos. Terminado este proceso, los racimos se despallan suavemente para luego dar paso a una selección de granos, donde se descartan aquellos verdes o muy secos. Finalmente, solo las bayas que sortean este proceso de selección, pasan luego a molienda y desde ahí, son destinadas a tanques de acero inoxidable, donde maceran previo a la fermentación durante 6 días a entre 8°C y 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26°C y 28°C, durante esta etapa se realizaron 4 remontajes cortos durante el día, buscando minimizar la extracción, terminando con una maceración post fermentativa de aproximadamente 7 días. La guarda se realizó durante 16 meses en 2 tipos de contenedores; 58% en Barricas de roble francés (8% nuevo) y 42% en Huevos de hormigón.

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,62

Acidez Total: 3,4 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

### NOTAS DE CATA

De color púrpura con matiz violeta. En nariz es elegante, destacan aromas a fruta negra madura con toques de cassis y arándano. En boca es robusto y equilibrado, con taninos finos y de buena textura, logrando un final de boca largo y persistente, con sutiles notas de tostado en el retrogusto.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2029

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN