

SINGLE VINEYARD SYRAH 2019 - EL OLIVAR



VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade de 17 anos .

Solo: O vinhedo está localizado em uma ladeira de colina com distância entre 10 e 20%, está plantado em solo de origem geológica, de ótima porosidade, sobre a rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, que se encontra embaixo de um pequeno horizonte dominado pela argila.

Clima: A temporada 2018/2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria, com presença de precipitações durante os meses de janeiro e outubro, atrasando em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas entre 36°C e 38°C, compensando desta maneira o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades de amadurecimento mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico , com temperaturas máximas com médias mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do equilíbrio e suavidade de taninos para colheita no ponto ideal de maturação.

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade aproximada de 3.320 plantas por hectare . Apresentam uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade : Syrah 100%

Safra: As uvas foram colhidas a mão entre 15 e 19 de março de 2019.

Técnicas de vinificação : Se realizou uma primeira seleção de cachos de uva no vinhedo, desta maneira , somente são colhidas as uvas que alcançam a maturação ideal. Logo depois, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg sendo levados a uma mesa selecionadora de cachos. Terminado este processo, os cachos se despalham suavemente para logo dar lugar a uma seleção de grãos , onde se descartam aqueles verdes ou muito secos. Finalmente, somente os bagos escolhidos neste processo de seleção , passam logo a moenda e a partir disto, são destinados a tanques de aço inoxidável , onde maceram previamente a fermentação durante 6 dias entre 8°C e 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por levaduras selecionadas a temperaturas entre 26°C e 28°C, durante esta etapa se realizaram 4 remontagens curtas durante o dia, buscando minimizar a extração , terminando com uma maceração pós- fermentativa de aproximadamente 7 dias. A guarda se realizou durante 16 meses em 2 tipos de containers ; 58% em Barris de carvalho francês (8% novo) e 42% em Ovos de concreto.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5 %

pH: 3,62

Acidez Total: 3,4 g/L

Açúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

De cor púrpura com matiz violeta. Em nariz é elegante, destacam aromas a fruta negra madura com toques de cassis e mirtilo. Em boca é robusto e equilibrado, com taninos finos e de boa textura, conseguindo um final de boca longo e persistente, com sutis notas de tostado no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2029.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO