



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2020 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 19 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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

**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. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACION

**Variedad:** Syrah 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 5 y 9 de abril del 2020.

**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.

**Guarda:** se realizó durante 15 meses en 2 tipos de contenedores; un 52% de la mezcla estuvo en Barricas de roble francés (12% nuevo), mientras que el 48% restante se guardó en Huevos de hormigón, potenciando frescura y mineralidad de la mezcla.

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,59

Acidez Total: 3,9 g/L

Azúcar Residual: 3,06 g/L

Acidez Volátil: 0,65 g/L

### NOTAS DE CATA

De color púrpura con matiz violeta. En nariz es elegante, destacan aromas a fruta negra madura con toques de casis y arándano, sumados a una sutil nota a tostada. En boca es un vino equilibrado y de gran concentración, con taninos finos, filosos y de gran textura, logrando un final de boca largo y persistente, con sutiles notas a granos de café tostado en el retrogusto.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN