



SINGLE VINEYARD SYRAH 2020 - EL OLIVAR

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade de 19 anos .

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

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem acontecendo durante os últimos 10 anos , com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno . Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que antecipar a primeira irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos de la planta. O verão apresentou um aumento dos días quentes em comparação a temporada anterior, e a média de temperaturas máximas alcançou os 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e um adiantamento na maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor nem precipitações , isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa 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 5 e 9 de abril de 2020.

Técnicas de vinificação : Foi realizada uma primeira seleção de cachos no vinhedo, desta maneira , somente são colhidas as uvas que alcançaram a maturação ideal. Depois disto, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg a uma mesa selecionadora de cachos. Terminado este processo, os racimos se desengaçam 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 passam a moenda e a partir daí , são destinados a tanques de aço inoxidável , onde maceraram antes da fermentação durante 6 días com temperaturas entre 8°C e 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 26°C e 28°C, durante esta etapa se realizaram 4 remontagens curtas durante o día, buscando minimizar a extração , terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 días.

Envelhecimento : se realizou durante 15 meses em 2 tipos de contenedores; 52% da mescla esteve em Barris de carvalho francês (12% novo), enquanto que 48% restante se guardou em Ovos de concreto, potenciando frescor e mineralidade da mescla.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %

pH: 3,59

Acidez Total: 3,9 g/L

Açúcar Residual: 3,06 g/L

Acidez Volátil: 0,65 g/L

NOTAS DE CATA

De cor púrpura com matiz violeta. Em nariz é elegante, onde se destacam aromas a fruta negra madura com toques de cassis e mirtilo, somados a uma sutil nota a tostado.

Em boca é um vino equilibrado e de grande concentração , com taninos finos, filosos e de grande textura, conseguindo um final em boca longo e persistente, com sutis notas a grãos de café tostado no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO