



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2021 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 20 años.

**Suelo:** El viñedo está ubicado en una ladera de cerro con pendiente de entre 10 y 20%. Está 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

**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. Despuntajes de brotes en primavera a comienzos del verano.

### VINIFICACION

**Variedad:** Syrah 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y 25 de Marzo del 2021.

**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 despalillan 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 84% de la mezcla estuvo en Fudres de roble sin tostar, mientras que el 16% restante se guardó en barricas de roble francés.

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,56

Acidez Total: 3,53 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,63 g/L

### NOTAS DE CATA

De color púrpura con matiz violeta. En nariz es elegante, destacan aromas a fruta azul madura con toques de casis y arándano, sumados a una sutil nota a café tostado. En boca es un vino equilibrado, con taninos finos, finos y de gran textura, logrando un final de boca fresco, largo y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN