

SINGLE VINEYARD SYRAH 2022 - EL OLIVAR

VITICULTURE

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 22 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Syrah 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 15 y 17 de marzo del 2022.

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 24°C y 26°C, durante esta etapa se realizaron 3 remontajes cortos durante el día, buscando minimizar la extracción, terminando con una maceración post fermentativa de aproximadamente 5 días.

Guarda: se realizó durante 14 meses en 3 tipos de contenedores; un 45% de la mezcla estuvo en huevos de concreto, 16% en Fudres de roble sin tostar, mientras que el 39% restante se guardó en barricas de roble francés de 500L.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,46

Acidez Total: 5,21 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,26 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

De color púrpura con matiz violeta. En nariz es expresivo, destacan aromas a fruta azul con toques de casis y arándano, sumados a una elegante nota nogada. En boca es un vino equilibrado, con taninos finos y firmes al mismo tiempo, con una gran textura, logrando un final de boca fresco, largo y persistente.

Potencial Guarda

Para beber ahora o guardar hasta el 2031.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN