

SINGLE VINEYARD SYRAH 2022 - EL OLIVAR

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 22 anos.

Solo: O vinhedo está localizado em uma encosta com declive entre 10% e 20%. Está plantado em um solo de origem geológica, de porosidade muito boa, sobre rocha fraturada e fortemente colonizado por raízes, que se encontra abaixo de um pequeno horizonte com predominância de argila.

Clima: A temporada 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. O começo do inverno apresentou temperaturas amenas e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade média de plantio do vinhedo é de 3320 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Syrah 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre os dias 15 e 17 março de 2022.

Técnicas de vinificação: Uma primeira seleção dos cachos foi realizada no vinhedo, sendo colhidas apenas as uvas que se encontravam em condições ótimas de maturação. Em seguida, os cachos foram transportados em recipientes de 10 kg até uma mesa de seleção. Finalizado esse processo, os cachos selecionados foram suavemente desengaçados passando, em seguida, para a seleção de grãos, sendo descartados aqueles verdes ou muito secos. Por fim, apenas as bagas que superaram essa etapa foram submetidas ao esmagamento e o mosto obtido, direcionado a tanques de aço inoxidável e submetido à maceração pré-fermentativa de 6 dias entre 8 °C e 10 °C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas entre 24 °C e 26 °C, com a realização de 3 remontagens curtas diárias para minimizar a extração. Por último, uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 5 dias.

Amadurecimento: realizado durante 14 meses em 3 tipos de recipientes. 45% do corte esteve em ovos de concreto, 16% em foudres de carvalho sem tostar, enquanto o restante (39%) permaneceu em barris de carvalho francês de 500 litros.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0% vol.

pH: 3,46

Acidez total: 5,21 g/L

Açúcar residual: 2,26 g/L

Acidez volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

De cor púrpura e matizes violáceos. No nariz, é elegante, destacam-se aromas de fruta azul madura com toques de cassis e mirtilo, somados a uma delicada nota de café tostado. Na boca, é um vinho equilibrado, com taninos finos, de grande textura, com um final de boca fresco, longo e persistente.

Potencial Guarda

Para beber agora ou guardar até 2031.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO