

SINGLE VINEYARD SYRAH 2023 - 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 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasarlos 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

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. Despuentes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Varietal: Syrah 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la segunda y tercera semana de marzo.

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: La guarda se realizó en fudres de roble frances sin tostar (27%), barricas de Roble Frances de 500L (43%) y huevos de concreto (30%) durante 14 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,51

Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De color purpura 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