

SINGLE VINEYARD SYRAH 2023 - 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 safra 2022-2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas, que aumentaram ao longo do período, atingindo cerca de 380 mm de chuva acumulada no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para reabastecer as reservas hídricas dos nossos vinhedos, permitindo atrasar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando assim o estresse hídrico das plantas.

As temperaturas no início do inverno foram amenas, e essa tendência se manteve até o começo da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve início com temperaturas abaixo da média dos últimos anos; no entanto, ao longo do período estival, foram observadas ondas de calor que atingiram até 37°C, acelerando os processos fenológicos das uvas.

Por fim, os meses de março e abril foram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram uma maturação antecipada das variedades mais tardias, resultando em colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com grande acidez natural, excelente concentração e ótimo 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 na segunda e terceira semanas de março.

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.

Envelhecimento: O vinho foi envelhecido em foudres de carvalho francês sem tosta (27%), barricas de carvalho francês de 500L (43%) e ovos de concreto (30%) durante 14 meses.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 13,5 % vol.

pH: 3,51

Acidez total: 5,2 g/L

Açúcar residual: 2,9 g/L

Acidez volátil: 0,47 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