



## SINGLE VINEYARD SYRAH 2018 - EL OLIVAR

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad de 16 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 2017/2018 comenzó con un invierno lluvioso y con bajas temperaturas, lo que generó una buena acumulación de agua en el suelo, esto ayudó a tener una buena brotación y floración. Entre los meses de diciembre a febrero hubo temperaturas moderadas, lo que significó en un largo período de cuaja, pinta y maduración. El verano mantuvo las temperaturas moderadas lo que generó una madurez paulatina de la uva. Esta situación es perfecta para la calidad de la uva. Durante el comienzo y mediados del otoño, no hubo lluvias lo que permitió cosechar la uva en el momento preciso para obtener la madurez deseada. En general la cosecha fue retrasada de 2 a 3 semanas debido a las temperaturas más bajas durante el período de madurez de la uva.

**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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Syrah 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano la primera semana de marzo del 2017.

**Técnicas de vinificación:** Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 -10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración postfermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

**Roble:** Un 82% del vino estuvo en barricas de roble francés (15% nuevas) por 14 meses y un 18 % en huevo de cemento sin epoxicar.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,54

Acidez Total: 3,5 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

Acidez Volátil: 0,66 g/L

### NOTAS DE CATA

De color morado con matiz violeta. En nariz es un vino marcado por aromas a frutas negras y rojas como moras, ciruelas, cerezas y fresas. En boca es un vino complejo, con buena estructura y concentración, rica acidez, que da como resultado un agradable y persistente final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2025.

FAMILY OWNED SINCE 1935

