VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

SINGLE VINEYARD

SINGLE VINEYARD SYRAH 2021 - 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 20 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 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se prolongou até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.
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 18 e 25 março de 2021.
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 26 °C e 28 °C, com a realização de 4 remontagens curtas diárias para minimizar a extração. Por último, uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias.
Amadurecimento: realizado durante 15 meses em 2 tipos de recipientes: 84% do corte esteve em foudres de carvalho sem tostar, enquanto os 16% restantes permaneceram em barris de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 % vol.
pH: 3,56
Acidez total: 3,53 g/L
Açúcar residual: 1,8 g/L
Acidez volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

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 DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO