

Single Vineyard Syrah - Safra 2012



VITICULTURA:

Vinhedos: as uvas são de nosso vinhedo El Olivar, que fica localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. A plantação tem 12 anos.

Solo: o vinhedo está plantado em ladeira, com inclinação de 10 a 20% e o solo é de origem geológica, com boa porosidade e sobre rochas fragmentadas e com grande quantidade de raízes que se encontram sob um pequeno horizonte dominado por argila.

Clima: a temporada 2012 foi influenciada pelo fenômeno La Niña, que produz a diminuição da temperatura do oceano, tendo como consequência baixos níveis de chuva e altas temperaturas. A primavera foi de temperaturas normais, com ausência de geadas. Posteriormente as temperaturas foram aumentando, chegando a níveis de muito altos em Fevereiro e Março, chegando até final de Abril, começo de Maio. Com isso, os vinhos obtidos nesta safra são bastante concentrados, com taninos macios, de boa cor e alta intensidade de fruta.

Manejo do Vinhedo: a plantação tem uma densidade média de 3.320 plantas / hectare, em sistema de condução de espaldeira baixa. Brota na primavera e começo do verão e retirada de excesso de folhas no início de Março para aumentar a ventilação nas uvas.

VINIFICAÇÃO:

Variedade: 100% Syrah.

Colheita: manual, entre 27 e 29 de Março.

Técnicas de vinificação: ainda no vinhedo, foi realizada uma primeira seleção de cachos, na qual somente foram colhidas as uvas em ótimas condições. Após essa primeira seleção na planta, as uvas foram selecionadas manualmente antes do desengace e prensagem. Foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio (8º a 10º C) por seis dias com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em tanques de aço inoxidável e sob temperatura entre 26º e 28ºC. Durante a fermentação foram realizadas 04 remontagens curtas por dia, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente uma semana. Posterior a este processo, iniciou-se a fermentação maloláctica natural em barricas. O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho e engarrafado com mínimo de filtro.

Carvalho: o vinho esteve em barricas de carvalho francês durante 16 meses, sendo 25% de barricas novas e o restante barricas usadas.

Análise de Laboratório

Álcool:	14,5 % vol
pH:	3,53
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	3,1 g/L
Acidez Volátil:	0,59 g/L

Notas de Degustação:

De cor violeta intensa e profunda, este vinho apresenta aromas complexos e elegantes, marcados por frutas vermelhas, violetas, especiarias doces, sutis notas de azeitonas e grafite que refletem seu lugar de origem. No paladar tem muito caráter, é fresco, vertical e com ótima estrutura central, taninos sedosos que se fundem a notas minerais dando lugar a um longo final.

Potencial de guarda:

Pode ser guardado por até 10 anos.