



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	85% Syrah 15% Carignan
Alcohol	14,6% por volumen
Azúcar Residual	2,0 g/L
Acidez Sulfúrica	3,3 g/L

2008 Syrah Single Vineyard

Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Single Vineyard Syrah 2008 proviene de nuestro Viñedo de San Rafael que se encuentra ubicado cerca a la Cordillera de los Andes y el Volcán El Descabezado en el Valle del Maule. Este valle se caracteriza por su gran diversidad geográfica y Clima Mediterráneo de estaciones marcadas durante el año. El verano en San Rafael es cálido y seco con temperaturas que alcanzan los 33°C y una temperatura máxima promedio durante el mes de enero de 30,8. Las temperaturas mínimas durante el verano no bajan de los 8°C con una temperatura mínima promedio durante el mes de enero de 12°C. La zona de San Rafael presenta una significativa oscilación térmica durante el verano, promedio durante el mes de enero de 18°C, la que favorece una madurez adecuada, lenta y homogénea de los racimos. La ausencia de lluvias durante el verano e inicios de otoño ayuda además a tener condiciones sanitarias favorables. El invierno en San Rafael se caracteriza por ser frío y lluvioso, con temperaturas máximas que no superan los 16°C y temperaturas mínimas que rara vez son inferiores a los 3°C.

El Syrah proviene de parras de 9 años de edad del cuartel N°1 del viñedo San Rafael y se encuentra conducida en Espaldera en un marco de plantación de 1,5 x 2,2m. En relación al manejo foliar se realizó un deshoje de tipo visera en la parte basal, de forma superficial, por el lado de la parra que recibe el sol de la mañana aproximadamente durante la primera quincena de diciembre. El rendimiento para el Syrah fluctúa entre 6 a 7 toneladas por hectárea y no se efectúa un control de carga por medio de raleo de racimos.

Clima: Mediterráneo Cálido, de veranos prolongados y secos e inviernos lluviosos y fríos.
Suelo: Aluviales jóvenes en evolución, de posición baja y fertilidad media derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría de los suelos son de textura franco a franco-arcillosos.

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Syrah: 18 de abril

Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2007-Abril 2008: 26,6°C
Temperatura mínima promedio de Octubre 2007-Abril 2008: 9,92°C
Promedio de Oscilación Térmica Octubre 2007-Abril 2008: 16,74°C
Promedio precipitaciones de Mayo-Agosto 2007: 346,2 mm
Precipitaciones totales año 2007: 460,5 mm





La temporada 2007-2008 se caracterizó por tener una condición climática fuera de lo normal para el Valle del Maule. Influenciado por el fenómeno de la niña el invierno 2007 fue frío (con horas frío acumuladas superior al promedio) y de escasas precipitaciones (50% bajo el promedio acumulado), la primavera fue fría y seca y finalmente el verano 2008 fue caluroso y seco. El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo fuertemente influenciado por el invierno seco y frío causando un atrasó en la brotación. La brotación más tardía y la escasez de precipitaciones durante el invierno determinaron un período de crecimiento vegetativo corto y un bajo rendimiento mejorando las calidades de algunas variedades. Finalmente las altas temperaturas registradas durante el verano junto con escasez de precipitaciones durante el invierno nos hicieron definir un buen manejo del follaje con el fin de proteger los racimos. En términos generales podemos concluir que a pesar de las características inusuales presentadas durante la temporada 2007-2008 se logró tener una madurez homogénea y una cosecha sana, libre de plagas y enfermedades. Los vinos de la vendimia 2008 se caracterizaron por ser de buen cuerpo, con un alto contenido alcohólico y de aromas definidos con mucha fruta.

Vinificación

La uva fue cosechada a mano durante las primeras horas de la mañana de la cuarta semana de abril en pequeñas gamelas de 10 kilos para ser luego trasladadas bajo óptimas condiciones a la bodega. Una vez en la bodega la uva fue nuevamente revisada en una mesa de selección antes de ser sólo despallada en busca de un mínimo rompimiento de la baya. Previo a la fermentación alcohólica la uva fue macerada en frío por 4 días a una temperatura de 8 a 10°C con el fin de aumentar su intensidad aromática. Post maceración la uva fue fermentada en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 24 a 26 días bajo una temperatura entre los 27 y 29°C. Durante la fermentación se aplicaron entre 3 a 4 remontajes diarios, moviendo el 50% del volumen del vino, según densidad y degustación. Una vez terminada la fermentación maloláctica un 100% del vino fue envejecido en barricas 100% Francesas por 12 meses.

Notas del Enólogo

Nuestro Oveja Negra Single Vineyard Syrah 2008 destaca por su color rojo con destellos marrones. De atractiva nariz este Oveja Negra atrapa con sus aromas a frutas negras, como mora y arándanos, y sutiles notas a especias como pimienta negra y laurel que se ensamblan equilibradamente con notas cárnicas y a cuero características del Syrah. Todos estos aromas se dejan abrazar por las intensas y elegantes notas a madera provenientes de su envejecimiento en barricas francesas. Su boca jugosa y equilibrada presenta sabores a fruta y especias. De intensidad alta, buen cuerpo y taninos firmes este Oveja Negra deja en boca una alta persistencia.