



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2013

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 años.

Suelo: Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 8%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 85% y 15% de un "secreto"

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 11 y 19 de abril del 2013.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 26° a 28°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 63% del vino estuvo por 8 meses en barricas de roble francés. El 37% restante se maduro en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar frutuosidad y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. Presenta una nariz intensa donde destacan los aromas a frutos rojos y negros, como moras, arándanos y sutiles notas especiadas que aportan en complejidad. En boca es un vino frutal, de muy buen volumen, estructura media, con taninos sedosos que dan paso a un final prolongado y mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl

Safra 2013. Jantar no Empório Adega Brasil em 05/07/2016.