

 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

Secreto
de VIU MANENT

SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2014



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 15 años.

Suelo: El viñedo está ubicado en ladera de cerro con pendiente de entre 6 y 15%, con suelo arcillo rocoso, de muy buena porosidad que presenta una alterita rocosa muy fragmentada y fuertemente colonizada por raíces.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 4348 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para favorecer la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

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

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 14 y 20 de marzo de 2014.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y suavemente molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 25° a 27°C. Durante la fermentación se realizaron 4 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 se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble.

Roble: Un 40% del vino estuvo por 9 meses en barricas de roble francés. El 60% restante se mantuvo con sus borras finas en estanques de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14%

pH: 3,49

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color violáceo intenso. En nariz es un vino muy frutal y fresco con aromas que recuerdan arándanos, cerezas, violetas, sumado a leves notas a pimienta y mina de lápiz. En boca es un vino de gran vivacidad y frescura, con estructura media, taninos reactivos y maduros que dan paso a un final delicado y largo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

Safra 2014. Viña Viu Manent em 25/11/2017.