



# VIU MANENT

## CARMÉNÈRE SECRETO 2005



### VITICULTURA

**Viñedo:** La Capilla, Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación de Carménère tiene una edad promedio de 15 años.

**Suelo:** Profundidad media y baja fertilidad.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.334 plantas/hectárea, con 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 aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Carménère 85% y otras variedades 15%

**Cosecha:** Las uvas Carménère fueron cosechadas a mano entre el 26 y el 30 de Abril de 2005.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas a temperaturas entre 28° a 30°C. Durante la fermentación se realizaron 2 a 4 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural, que fue completado en barricas.

**Roble:** El 80% del vino estuvo por 7 meses en barricas de roble. El 60% corresponde a roble nuevo (50% roble francés y 10% americano) y la parte restante corresponde a roble francés de segundo uso y tercer uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,9 %vol.
pH:	3,64
Acidez Total:	5,1 g/L
Azúcar Residual:	3,0 g/L
Acidez Volátil:	0,45 g/L

### NOTAS DE CATA

De intenso color morado. Este vino evidencia una nariz llena de aromas a cerezas maduras, café mocka y hierbas. En boca se perciben sabores a moras y chocolate, con notas a cuero, alquitrán y champiñones salvajes, y complementadas por taninos redondos, que llevan a un largo y elegante final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

### NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Sensacional con carnes suavemente asadas, acompañadas de salsas de salvia y albahaca. También se combina excelente con berenjenas y champiñones asados, aves de caza y quesos maduros como Rochefort y Gorgonzola. Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.